

BAB XII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

UD Isah Jaya merupakan usaha kecil menengah rumah tangga yang bergerak di bidang pangan. Sanitasi yang diterapkan di UD Isah Jaya masih kurang. Pekerja berasal dari anggota keluarga sendiri. Pengendalian mutu tempe masih dilakukan dengan cara yang sederhana. Hasil produksi tempe harus dijual habis di hari yang sama.

13.2. Saran

Saran untuk UD Isah Jaya adalah untuk meningkatkan sanitasi proses, lingkungan dan juga pekerja. Pintu kamar mandi harap ditutup untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada tempe yang diproduksi. UD Isah Jaya perlu menambahkan ventilasi udara agar ruangan produksi tidak pengap dan terdapat sirkulasi udara yang cukup. Penambahan starter tempe harus lebih terkontrol. Kripik tempe dapat menjadi alternatif apabila tempe tidak habis terjual.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, Martin R. and M. J. Robert Nout. 2001. Fermentation and Food Safety. Aspen Publisher inc
- Arbianto, P., Sastmmihardja I. dan Suriawria U. 1979. A study towards the rationale of the soy fermentation processes. Food Technology Development Centre. IPB
- Asmadi dan Suharno. 2012. Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan Air Limbah. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Gosyen Publishing.4-5
- Astuti, M., Meliala, Andreanyta, Fabien, Dalais, Wahliq, and Mark. 2000. Tempe, a nutritious and healthy food from Indonesia. Asia Pacific J Clin Nutr9: 322–325. Diakses pada tanggal 27 Juli 2015. ([http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempeyuuuuk/.](http://iqbalali.com/2008/05/07/buat-tempeyuuuuk/))
- Azwar, Azrul. 1995. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: PT Mutiara Sumber Widya
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2009. Konsumsi kalori dan protein penduduk Indonesia dan provinsi 2009. BadanPusat statistik. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Syarat Mutu Tempe menurut SNI 01-3144-2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional 2009
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional 2012
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhartara Karya Aksara
- Dwidjoseputro, D. dan F. T.Wolf. 1970. Microbiological Studies of Indonesian Fermented Food Stuff. Mycopathol.
- Fazlara, A and M. Ekhtelat. 2012. The Disinfectant Effects of Benzalkonium Chloride on Some Important Foodborne Pathogens. American-Eurasian Journal of Agricultural & Environment Scientific

- Hapsari, Pradnya P., H.Abdul, S. Saleh. 2014. Pengaruh Pertumbuhan Usaha Kecil Menengah (UKM) terhadap Pertumbuhan Ekonomi Daerah. Malang: Universitas Brawijaya.
- Hermana and S. W. Roejito. 1971. Pembuatan Inokulum Tempe dan Kajian Aktivitasnya Selama Penyimpanan. Penelitian Gizi dan Makanan.
- Hidayat, N., M. C. Padaga, dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Istiansari, Andra. 2014. Pemanfaatan Limbah Padat Kulit Ari Kedelai di Industri Tempe Sebagai Pakan Unggas Ayam Boiler (Pedaging). Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Kasmidjo, R.B. 1990. Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kusharyanto dan A. Budiyanto, 1995. Upaya Pengembangan Produk Tempe Dalam Industri Pangan. Yogyakarta. Puslitbang gizi.
- Liem, I.T.H., Steinkraus K.H., dan Cronk T.C. 1977. Production of vitamin B12, a Fermented Soybean Food. Appl environ micorbiol
- Margiono, S., Rahayu Sutriswati Endang. 1992. Molekuler Genetika Mikroba. UGM Press. Yogyakarta
- Masnun. 2015. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe. Diakses pada tanggal 4 Agustus 2015. (www.bppjambi.info/newspopup.asp?id=697)
- Murata, K.,Y. Fukuda, M. Simosaka, K. Watanabe, T. Saikusa, A. Kimura. 1985. Metabolism of 2-oxoaldehyde in yeasts. Purification and characterization of NADPH-dependent methylglyoxal-reducing enzyme from *Saccharomyces cerevisiae*. *Eur J Biochem*

- Nuraini, M. 1995. Kajian Pengaruh Pemberian Bumbu dan Kemasan terhadap Daya Simpan dan Daya Tarik Produk Tempe. Skripsi. Fateta IPB. Bogor.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001. Available at:
http://www.minerba.esdm.go.id/library/sijh/PP8201_KualitasAir.pdf.
 (didownload pada 20 Juli 2015)
- Pradana, Rio Sandy. 2013. Tempe Indonesia Bisa Dikonsumsi 440 Juta Warga Dunia. Diakses tanggal 5 Agustus 2015.
 (industri.bisnis.com/read/20130612/12/144438/tempe-indonesia-bisa-dikonsumsi-440-juta-warga-dunia)
- Purwoko T., I. R.Pramudyanti. 2004. Effect of CaCO₃ on the Fermentation of Lactic Acid by *Rhizopus oryzae*. J Mikrobiol Indon
- Rahmawati, Fitri. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. Didownload dari:
<http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pengabdian/fitri-rahmawati-mp/pengemasan-dan-pelabelan.pdf> (didownload pada 25 Juli 2015)
- Septiani, Y. 2004. Studi kadar karbohidrat, Lemak, dan Protein pada Kecap dari Tempe. Skripsi Fakultas MIPA UNS, Surakarta.
- Setyono A.1987. Perilaku Asam Fitat Dalam Kedelai pada waktu Diolah. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Setyowati,R.W. dan B. Asiani.1992. Pasca Panen Sayur. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siagian, Y. M. 2007. Aplikasi Supply Chain Management dalam Dunia Bisnis. Jakarta: PT Grassindo.
- Soerjodibroto, W. 2005. Lemak dalam Pola Makanan Masyarakat Indonesia dan Masyarakat Kawasan Asia Pasifik Lainnya : Hubungannya dengan Kesehatan Kardiovaskuler. Ph.D thesis. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia;
- Sorenson and Hesseltine. 1986. Validatian of An in Development Toxicity Screen in The Mouse. Teratol Mutagen

- Sudarmadji, 1975. Certain Chemical and Nutritional Aspect of Soybean tempeh. Michigan State University
- Sudarmadji, S. and P. Markakis. 1977. The phytate and phytase of soybeantempeh. Journal of Scientific Food and Agriculture
- Suprapti, L. 2003. Pembuatan Tempe. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Suryantoro, D. 2007. Definisi dan Manfaat Organisasi. Available at: <http://suryantara.wordpress.com/2007/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/>. (didownload pada 27 Juni 2015)
- Sutardi, Derry. 2014. Swasembada Kedelai, HBP dan BM Harus Dinaikkan. Jakarta: Radarpenna
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara, Jakarta
- Waluyo, Lud. 2005. Mikrobiologi Umum. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang
- Widianarko. 2002. Tips Pangan: Tekonogi, Nutrisi dan Keamanan Pangan. Jakarta: Grasindo.
- Winarno, F.G., S. Fardiazdan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- www.alphap.com/bottle-basics/plastics-comparison-chart.php (Diakses pada tanggal 20 Agustus 2015)