

## VI . KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Jenis pengemas dan lama sterilisasi komersial berpengaruh nyata terhadap daya simpan dan kualitas sambal tauco yang meliputi penilaian organoleptik(warna dan aroma) , warna dan % N total dan terlarut sambal tauco selama pengolahan.
2. Berdasarkan uji penentuan perlakuan terbaik (lampiran 24) untuk pengemas botol kaca dengan lama sterilisasi komersial 60 menit mempunyai daya simpan 45 hari dengan kadar  $A_w = 0,631$ , N total = 12,926 , Kadar N terlarut = 0,3729 , Warna (lovibond) = 18,3K / 4 O , Uji Organoleptik warna = sama dengan sambal tauco *fresh* dan uji organoleptik Aroma = sedikit lebih baik dibanding tauco *fresh*.
3. Berdasarkan uji penentuan perlakuan terbaik (lampiran 24) untuk pengemas plastik dengan lama sterilisasi komersial 75 menit mempunyai daya simpan 45 hari dengan kadar  $A_w = 0,632$ , N total = 10,5158, Kadar N terlarut = 0,3455 , Warna (lovibond) = 12,5K / 2,2 O , Uji Organoleptik warna adalah lebih baik sambal tauco *fresh* dan uji organoleptik Aroma sedikit lebih buruk dibanding tauco *fresh*

## **6.2. Saran**

- 1. Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui jenis mikroorganisme pembusuk yang terdapat pada sambal tauco, agar dapat mengatasi perubahan aroma yang terjadi selama penyimpanan.**
- 2. Perlu dilakukan penelitian untuk mengurangi atau mencegah reaksi mailard yang berlebihan pada sambal tauco.**

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous,1984.*Metoda Pengujian Bahan Pangan Secara Sensoris* ( Idris,S Penerjemah) Malang : Fakultas Perternakan Brawijaya
- Anonimous,1994. *Kumpulan Kliping Cabai, Panen. Pasca Panen, dan Peluang Bisnis*,Vol I Jakarta : Pusat Informasi Pertanian
- Anonimous,1994. *Kumpulan Kliping Cabai, Panen, Pasca Panen, dan Peluang Bisnis*,Vol II Jakarta : Pusat Informasi Pertanian
- Desrosier,N,W.,1988. *Teknologi Pengawetan Pangan.* Jakarta: Universitas Indonesia
- DeGarmo,E.P,W.G Sullivan dan J.A. Bontadelli. , 1993. *Engineering Economy, 9<sup>th</sup> edition*,New York :Macmillan.
- Ekawati ,Y .,1996.*Pengaruh pH Perendaman Biji Kedelai dan Lama Fermentasi Tahap Kedua Terhadap Mutu Hidrolisa Protein Kedelai.*, Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Fenema,O,R.,1985.,*Food Chemistry.*,New York : Maecel Dekker
- Goldblith, Joslyn dan Nikerson.1961.,*An Introduction To The Thermal Processing Of Food.*,Westport Coneccticut :AVI Publising Company
- Grant,R.A.,1980. *Applied Protein Chemistry.*,London: Science Publiser.
- Hardman,1989., *Water And Food Quality.*, London: Elsevier Applied Science
- Heinz,1991.*Principles and Practice for The Safe Processing of Food.* Oxford:Butterworth Heinman Ltd Halley Court , Jordan Hill.
- Koswara, 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu.* Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kumalaningsih, S., 1987. *Ilmu Pangan dan Gizi.* Malang : Jurusan Teknologi Pertanian ,Fakultas Pertanian Universitas Gajahmada.

- Kuswanto,K,R., 1989. *Fermentasi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajahmada.
- Muchtadi,R,T., 1989 *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan* . Bogor : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pendidikan Tinggi PAU Pangan Dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Nugerahani,I.,1997., *Fermentasi Kecap II dan Pembuatan Kecap Termodifikasi* . Makalah Dipaparkan Dalam Pelatihan Kualitas Kecap Tradisional Dan Termodifikasi, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya, 1-3 April
- Phillipps,D,R and Jhon,W,F.,1989 . *Protein Quality and The Effects of Processing* ., New York : Marcel Dekker
- Rahayu,K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*.Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajahmada.
- Ristiarini,S.1997.,*Fermentasi Kecap I : Proses Koji* . Makalah Dipaparkan Dalam Pelatihan Kualitas Kecap Tradisional dan Termodifikasi, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya, 1-3 April
- Santoso,B,H.,1994., *Kecap Dan Tauco Kedelai.*, Yogyakarta : Kanisius
- Santoso,B,H.,1995.,*Bawang Putih.*, Yogyakarta : Kanisius
- Steinkraus,K.H.,1983. *Handbook of Indegenous Fermented Food*. New York: Marchel Dekker, Inc
- Sudarmanto, S.,1990 *Petunjuk Laboratorium Analisa Bahan Berprotein* Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi. Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi Universitas Gajahmada.
- Suliantari dan W,P Rahayu.1990. *Teknologi Biji-bijian dan Umbi-umbian*. Bogor : Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Supardi,I dan Sukamto.,1999. *Mikrobiobogi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung :Alumni.

- Susanto,T dan Yuniata,1988, *Teknologi Bahan Makanan*.Malang: Program Studi Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Univesitas Brawijaya.
- Suwaryono,O dan Yusti,I. , 1987. *Fermentasi Bahan Pangan Tradisional*. Yogyakarta : PAU Pangan Dan Gizi, Proyek Peningkatan dan Pengembangan Perguruan Tinggi ,Universitas Gajah Mada.
- Suyitno.,1990. *Bahan Ajaran Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta : Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi Gajah Mada.
- Trisusanto dan N, Sucipta.1994., *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar:CV.Family.
- Williams,J.O.Uzo and Peregrine,1991. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*. Yogyakarta : Universitas Gajahmada.
- Winarno,F.G.,1994., *Sterilisasi Komersial Produk Pangan* . Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Winarno,F.G.,1995., *Kimia Pangan dan Gizi* . Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Yuliani,1996, *Pembuatan Kecap Manis "Instan" Proporsi Tempe Kaldu Ayam dan Konsentrasi Garam Pada Tahap Fermentasi Moromi.*, Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala , Fakultas Pertanian ,Jurusan Pangan Dan Gizi.