

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian terhadap tempe gembus dengan substitusi jagung muda dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan substitusi jagung muda pada pembuatan tempe gembus berpengaruh nyata terhadap kadar protein, nitrogen amino, tingkat kesukaan kekompakan, rasa dan aroma
2. Konsentrasi jagung muda 20% (b/b) memberikan hasil yang terbaik dengan kadar protein 15,938%, kadar nitrogen amino 0,238%, tingkat kesukaan rasa 6,14, tingkat kesukaan kekompakan 7,395 dan tingkat kesukaan aroma 7,24.

### **6.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian mengenai jenis bahan pembantu yang dapat ditambahkan pada proses pembuatan tempe gembus dengan bahan baku ampas tahu dan jagung muda agar dapat memperbaiki nilai gizi tempe yang dihasilkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Fardiaz, 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Gandjar (1977) dalam Steinkraus, K.H., 1977. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, Institute of Food Science Cornell University, Geneva, New York
- Harri, R.S. dan Karmas, E., 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. ITB, Bandung
- Hermana, M., Karmini dan Karyadi, D., 1996. *Komposisi dan Nilai Gizi Tempe serta Manfaatnya dalam Peningkatan Mutu Gizi Makanan*. Bunga Rampai Tempe Indonesia, Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta
- Inglett, G.E., 1970. *Corn: Culture, Processing, Product*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut
- Kartika, B., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Kusharyanto dan Budiyanto, A., 1995. *Upaya Pengembangan Produk Tempe dalam Industri Pangan*. Prosiding Simposium Nasional Pengembangan Tempe dan Industri Pangan Modern, Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta
- Pawiroharsono, S., 1990. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta
- Rahayu, K., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Rahayu, E.S., Indrati, R., Utari, T., Harmayani, E., dan Cahyanti, M.N., 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi, Food and Nutrition Culture Collec-*

tion (FNCC). PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta

Sarwono, B., 1996. *Membuat Tempe Dan Oncom*, Jakarta

Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan - Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta

Sudjono, P., 1995. *Meningkatkan Mutu Tempe Indonesia Pangan*.

Suliantari dan Rahayu, W.P., 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-Umbian dan Biji-Bijian*. PAU Pangan dan Gizi, ITB, Bandung

Suwaryono, O. dan Ismeini, Y., 1987. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta

Tanuwidjaja, L., H.R. Haryadi dan Y.Mulyati, 1991. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Tempe di Indonesia*

USDA (1963), dalam Harri, R.S. dan Karmas, E., 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*, ITB, Bandung