

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan bekatul yang semakin tinggi, akan menurunkan % kenaikan rata-rata kadar % N total, % kenaikan rata-rata kadar % N formol, dan % kenaikan rata-rata kadar % gula reduksi selama fermentasi kapang.
2. Penambahan bekatul yang semakin tinggi, akan menurunkan kadar % N total, kadar % N formol, kadar % gula reduksi, kadar % *total soluble solid*, dan viskositas pada kecap asin ampas tahu yang dihasilkan. Sedangkan pada uji warna terhadap kecap asin ampas tahu tidak menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada berbagai perlakuan. Uji organoleptik berdasarkan kesukaan terhadap aroma kecap asin ampas tahu menunjukkan bahwa kecenderungan untuk lebih menyukai perlakuan yang ditambah bekatul.
3. Berdasarkan hasil pengambilan keputusan dengan menggunakan *Multiple Criteria Decision Making* (MCDM) menunjukkan bahwa kecap asin ampas tahu yang paling baik adalah pada perlakuan T3 (tepung terigu:bekatul=60:40) berdasarkan kadar % N total, uji warna, uji kesukaan terhadap aroma dan

viskositas.

6.2. Saran

1. Perlu penambahan bumbu untuk meningkatkan cita rasa kecap asin ampas tahu yang dihasilkan.
2. Perlu ditambahkan senyawa non gula untuk mendapatkan kecap asin dengan warna coklat kehitaman, misalnya kluwek dan sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Bhratara Aksara. Jakarta
- , 1989. *Petunjuk Praktikum I Pembuatan Ragi Kecap, Ragi Roti, Tape Dan Asinan (Saurkraut)*. Kursus Singkat Fermentasi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta
- , 1990. *Penelitian Penggunaan Air Tahu Sebagai Koagulan Pada Proses Pembuatan Tahu*. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Surabaya
- , *Rahasia Dalam Pembuatan Roti*. Bogasari. Jakarta
- Blanch, H.W., S. Drew, dan D.I.C. Wang., 1985. *Comprehensive Biotechnology: The Principles, Applications And Regulations Of Biotechnology In Industry, Agriculture And Medicine*. Pergamon Press. New York
- Chichester, C.O., E.M. Mrak, dan G.F. Stewart, 1960. *Advances In Food Research*. Academic Press. New York
- Charalambous, G., 1986. *Handbook Of Food And Beverage Stability : Chemical, Biochemical, Microbiological, And Nutritional Aspects*. Academic Press. New York
- Ciptadi, W., dan Zein Nasution., 1976. *Dedak Padi Dan Manfaatnya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta-IPB. Bogor
- Esther, 1987. *Penuntun Pemeriksaan Mikrobiologi Untuk Bahan-Bahan Makanan Dan Produk-Produknya*. Laboratorium Mikrobiologi Departemen Kesehatan
- Girindra, A., 1990. *Biokimia I*. PT Gramedia. Jakarta
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia Of Food Science And Technology*. John Wiley and Sons. New York
- Kemas, A.H., 1991. *Rancangan Percobaan*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Lamade, M.T., 1995. *Kecap Dari Koro, Manfaatkan Sabuk Hijau*. Harian Jawa Pos, Jumat 6 Januari

- Ling, M.Y., dan Cheng-Chun Chou. 1996. *Biochemical Changes During The Preparation Of Soy Sauce Koji With Extruded And Traditional Raw Materials*. International Journal Of Food Science And Technology. ed. 31. Blackwell Science Limited
- Murni, M., Risanto, dan Sigit Tritjahjono., 1992. *Peningkatan Kadar Protein Kecap Dalam Proses Fermentasi*. Departemen Perindustrian. Badan Penelitian Dan Pengembangan Industri. Surabaya
- Rahayu, K., dan Slamet Sudarmadji., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Rahayu, E. S., Retno Indrati, Tyas Utami, Eni Harmayani, M. Nur Cahyanto., 1993. *Bahan Pangan Hasil Fermentasi*. Food and Nutrition Culture Collection. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta
- Ranganna, S., 1986. *Handbook Of Analysis And Quality Control For Fruit And Vegetable Products*. Tata McGraw-Hill Publishing. New Delhi
- Santoso, H.B., 1993. *Pembuatan Tempe Dan Tahu Kedelai*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta
- Setyawati, I. T. N., 1982 , *Pengaruh Penambahan Sejumlah Kedelai Dan Penambahan Sejumlah Tepung Beras Ketan Terhadap Mutu Tauco Ampas Tahu*. Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Smith, A. K., dan Sidney J. Circle., 1972. *Soybeans: Chemistry And Technology*. Volume 1. The AVI Publishing Company, INC. Westport, Connecticut
- Somaatmadja, S., M. Ismunadji, Sumarno, Mahyuddin Syam, S.O. Manurung, Yuswadi., 1985. *Kedelai*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor
- Steinkraus, K. H., 1983. *Handbook Of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker, New York
- , 1989. *Industrialization Of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker, New York
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta

- Suliantari, dan Winiati Pudji Rahayu., 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-Umbian Dan Biji-Bijian*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suwaryono, O., dan Yusti Ismeini., 1987. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Wahjudi, E.P., 1994. *Kecap Hewani Berprotein Tinggi*. Harian Surabaya Pos, Minggu 9 Januari
- Watts, B.M., 1989. *Basic Sensory Methods For Food Evaluation*. The International Research And Development Centre. Canada
- Wood, B.J.B., 1985. *Microbiology Of Fermented Foods*. Volume 1. Elsevier Applied Science Publishers. London
- Zeleny, M., 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. Management Sciences. North-Holland