

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan margarin pada pembuatan mentega tempe berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar lemak, daya oles, viskositas dan kestabilan emulsi, akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar air mentega tempe.
2. Penambahan mentega pada pembuatan mentega tempe berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar lemak, daya oles, viskositas dan kestabilan emulsi, akan tetapi tidak berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar air.
3. Pada pengujian organoleptik warna dan bau, panelis paling menyukai warna mentega tempe dengan penambahan margarin dengan perbandingan tempe : lemak = 4 : 5.
4. Pada pengujian organoleptik rasa, panelis paling menyukai rasa mentega tempe dengan penambahan mentega dengan perbandingan tempe : lemak = 4 : 5.
5. Dari keenam perlakuan yang ada, perlakuan terbaik adalah penambahan margarin dengan perbandingan tempe : lemak = 4 : 5.

6.2. Saran

Masalah lain yang timbul dalam pembuatan mentega tempe adalah ketidakstabilan emulsi dan masa simpan yang kurang baik. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui zat pengemulsi yang sesuai untuk meningkatkan kestabilan emulsi mentega tempe dan berapa lama masa simpan mentega tempe dengan

penggunaan zat pengawet yang tepat. Selain itu, perlu ada penelitian lebih lanjut mengenai cara yang tepat untuk menghasilkan mentega tempe dengan kadar air yang rendah, sehingga menyerupai kadar air mentega kacang.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1979. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- Becher, P. 1990. **Dictionary of Colloid and Surface Science**. Marcel Dekker, Inc., New York
- Charley, H. 1982. **Food Science. Second Edition**. John Wiley & Sons, New York
- Considine, D. M. dan Glenn D. Considine. 1982. **Foods and Food Production Encyclopedia**. Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York
- Eckles, C. H., W. B. Combs dan H. Macy. 1984. **Milk and Milk Products. Fourth Edition**. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi
- Ensminger, A. H., M. E. Ensminger, J. E. Konlande dan J. R. K. Robson. 1993a. **Foods and Nutrition Encyclopedia. Second Edition, Vol. 1**. CRC Press, Boca Raton
-
- 1993b. **Foods and Nutrition Encyclopedia. Second Edition, Vol. 2**. CRC Press, Boca Raton
- Fennema, O. R. 1985. **Food Chemistry. Second Edition, Revised and Expanded**. Marcel Dekker, Inc., New York
- Furia, T. E. 1972. **Handbook of Food Additives. Second Edition, Vol. 1**. CRC Press, Boca Raton
- Hui, Y. H. 1991. **Data Sourcebook for Food Scientists and Technologists**. VCH Publishers, Inc., New York
- Kartika, B., Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Kasmidjo, R. B. 1990. **Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahannya serta Pemanfaatannya**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta

- Ketaren, S. 1986. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Kirk, R. E. dan D. F. Othmer. 1950. **Encyclopedia of Chemical Technology**. Vol 5. The Interscience Encyclopedia, Inc., New York
- Koswara, S. 1992. **Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu**. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- Larsson, K. dan Stig E. Friberg. 1990. **Food Emulsion**. Second Edition. Marcel Dekker, Inc., New York
- Lissant, K. J. 1974. **Emulsions and Emulsion Technology**. Part II, Vol. 6. Marcel Dekker, Inc., New York
- Sarwono, B. 1982. **Membuat Tempe dan Oncom**. Penebar Swadaya, Jakarta
- Tjhie, L. M.. 1995. Skripsi. **Pengaruh Proses Pengepresan dan Lama Homogenisasi terhadap Ketengikan Emulsi dan Beberapa Sifat Fisika, Kimia, Organoleptik Peanut Butter**. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- Weiss, T. J. 1970. **Food Oils and Their Uses**. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut
- Winarno, F. G. 1992. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- _____. 1993. **PANGAN : Gizi, Teknologi dan Konsumen**. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Woodroof, J. G. 1973. **Peanuts : Production, Processing, Products**. Second Edition. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut