

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Dari data yang didapat dapatlah ditarik beberapa kesimpulan :

1. Jenis "starter" tidak memberikan perbedaan yang nyata terhadap % total, % N formol, kadar gula reduksi, % TSS, viskositas, dan warna pada produk maupun bahan setelah fermentasi "koji", sedangkan waktu fermentasi "koji" pada tiap jenis "starter" menunjukkan adanya perbedaan, hanya pada warna menunjukkan tidak ada beda nyata.
2. Lama fermentasi "koji" 3 hari memberikan tingkat aktifitas mikroba yang paling tinggi dibandingkan 2 hari dan 4 hari.
3. Ada kecenderungan bahwa *A. sojae* akan memberikan kadar gula reduksi, % TSS, dan viskositas yang lebih tinggi dibandingkan dengan *A. oryzae* dan campuran *A. oryzae* dan *A. sojae* pada media ampas tahu dan tepung terigu.
4. Ada kecenderungan bahwa *A. oryzae* akan memberikan % N formol dan % N total yang lebih tinggi (pada produk) dibandingkan *A. sojae* dan campuran keduanya pada media ampas tahu dan tepung terigu.

5. Panelis cenderung untuk tidak menyukai aroma kecap asin ampas tahu dengan lama fermentasi "moromi" 5 minggu.

2. Saran

Adapun saran yang ingin disampaikan :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang masa inkubasi "moromi" untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.
2. Masih perlunya penambahan bumbu penyedap untuk meningkatkan cita rasa kecap dari ampas tahu dengan masa inkubasi "moromi" 5 minggu.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai dampak penambahan gula terhadap kandungan kimia yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1981. *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
- Blanch, H. W., S. Drew, dan D. I. C. Wang. 1985. *Comprehensive Biotechnology : The Principles, Applications dan Regulations of Biotechnology in Industry, Agriculture and Medicine*. Pergamon Press. New York
- Charalambous, G., 1986. *Handbook of Food and Beverage Stability : Chemical, Biochemical, Microbiological, and Nutritional Aspects*. Academic Press. New York
- Esther. 1987. *Penuntun Pemeriksaan Mikrobiologi Untuk Bahan - Bahan Makanan dan Produk - Produknya*. Laboratorium Mikrobiologi Departemen Kesehatan
- Hui, Y. H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Wiley and Sons. New York
- Koswara, S., 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Lie, G. H., 1991. *Mempelajari Pengaruh Jenis Ampas Tahu dan Proporsi Tepung Tapioka Terhadap Beberapa Sifat Fisik dan Kimia Kerupuk*. Skripsi Universitas Brawijaya. Malang
- Ling, M. Y., dan Cheng-Chun Chou. 1986. *Biochemical changes during the preparation of soy sauce koji with extruded and traditional raw material*. International Journal of Food Science and Technology. ed. 31. Blackwell Science Ltd.
- 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
- Rose, A. H., 1982. *Economic Microbiology Volume 7 : Fermented Foods*. Academic Press. London
- 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, J. E., D. R. Berry, and B. Kristiansen. 1983. *The Filamentous Fungi*. Edward Arnold. London
- 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
- Winarno, F. G., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wood, B. J. B., 1985. *Microbiology of Fermented Foods : volume 1*. Elsevier Applied Science Publishers. London