

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- Cara hidrolisa dan waktu hidrolisa memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap uji rasa, uji warna, kadar protein dan uji warna (Lovibond Tintometer)
- Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan antara cara hidrolisa asam klorida dan waktu hidrolisa 8 jam menghasilkan kecap "instant" dengan sifat fisis dan khemis yang baik. Kecap "instant" dengan kombinasi perlakuan tersebut mempunyai kadar protein 3,83% dan uji warna (Lovibond Tintometer) 0,80.
- Sedangkan untuk cara hidrolisa enzim bromelin kasar dengan waktu hidrolisa 8 jam juga menghasilkan kecap "instant" dengan sifat fisis dan khemis yang baik, dengan kadar protein 2,74% dan uji warna (Lovibond Tintometer) 0,83.

Saran

Kecap "instant" yang dihasilkan dari kombinasi perlakuan cara hidrolisa dan waktu hidrolisa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut yaitu tentang pengaruh perlakuan pH yang sesuai, sehingga dihasilkan kecap "instant" dengan kadar protein yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1967. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- , 1973. Mutu Dan Cara Uji Kecap. SII 0032-73. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Astawan, 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M., 1987. Cetakan Kedua. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. dan Adiono, 1987. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta.
- Douglas MC and Glenn D., 1982. Food and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry. Second edition. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kirk, R.E. and Othmer, 1953. Encyclopedia of Chemical Technology. The Interscience Encyclopedia Inc. New York.
- Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta. Ofiset. Bandung.
- Kumalaningsih, S., 1990, Pemanfaatan Enzim dan Bakteri Proteolitik pada Fermentasi Ikan. PT Jawa Pos. Surabaya.
- Muchtadi, D., 1992, Enzim Dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Nurono, S., 1980. Gula Pasir. Departemen Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Bandung.
- Rahayu, K.H., 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.

- Steinkraus, K.H., 1983. Handbook of Indigenous Fermented Food. Vol IX, Marcel Dekker, New York.
- , 1989. Industrialization of Indigenous Fermented Food. Vol IX, Marcel Dekker, New York.
- Sudjana, 1989. Desain dan Analisis Eksperimen. Tarsito, Bandung.
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa untuk Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suprapti, L., 1984. Seputar Penggunaan Kedele Dalam Industri. Himpunan Serta Jabaran Materi Siaran Mata Acara "Swakarya", TVRI Stasiun Surabaya.
- Yitnosumarto, S., 1991. Percobaan Perancangan. Analisis dan Interpretasinya. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Watts, et al., 1989. Basic Sensory Methods For Food Evaluation. The International Research and Development Centre. Canada.
- Whitaker, J.R., 1994. Principles of Enzymology for the Food Sciences. Marcel Dekker, Inc New York.