

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan selama penelitian dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sosis tempe kedelai dengan proporsi tepung terigu 100% dan tepung beras 0% menghasilkan nilai kadar air dan kadar protein paling tinggi serta organoleptik rasa yang paling disukai oleh panelis.
2. Sosis tempe kedelai dengan proporsi tepung terigu 0% dan tepung beras 100% menghasilkan nilai stabilitas emulsi dan penyusutan volume yang paling tinggi.
3. Panelis dapat menerima proporsi tepung terigu 60% dan tepung beras 40% sebagai organoleptik kenampakan yang paling disukai.
4. Dari hasil perhitungan Multiple atribut didapatkan hasil terbaik pada proporsi tepung terigu 60% dan tepung beras 40%.

### 6.2 Saran

Berbagai penelitian lanjutan masih perlu dilakukan untuk mengetahui penggunaan varietas beras dalam meminimalkan penyusutan volume dan penambahan emulsifier untuk memperbaiki kenampakan sosis tempe kedelai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bernard.1987, The Science of Meat and Meat Product,USA.
- Charley,H.,1982. Food Science Second Edition, John Wiley and Sons, Inc, Newyork
- Dorothy, E.S.,1992. Intisari Biokimia, Bina rupa Aksara, Jakarta
- Hadiwiyoto, S.,1983, Hasil-hasil Olahan Susu, Daging, ikan dan Telur, Liberty, Yogyakarta.
- Hanafiah,K.A.,1985. Rancangan Percobaan (teori dan aplikasi), Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Ihekoronye, 1985, Integrated Food Science and Technology for Tropics, Mac Millan Publisher, Ltd, London.
- Kartika,B.,1980. Pedoman Uji Indrawi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Kasmidjo, R.b.,1990, Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahannya serta Pemanfaatannya, PAU Pangan dan Gizi,UGM, Yogyakarta.
- Kramlich,W.E.,1971, Sausage Products. Didalam J.F. Price and B.S.Schweigert (eds). The Science of Meat and Meat Products. WH.Freeman and Co.,San Fransisco
- Kuswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Meyer, L.H.,1961, Food Chemistry, Reinhold Publishing Cirporation, New York.
- Muchtadi, 1988, Teknologi Pemasakan Ekstruksi, PAU,IPB
- Muchtadi, 1992, Enzim dalam Industri Pangan, PAU Pangan dan Gizi,IPB
- Mulyohardjo, M.,1987/1988. Manual Analisis Pati dan Produk Pati, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Pangestu,S., 1986. Dasar-dasar operasi riset. Badan Penerbit Fakultas ekonomi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Siagian,S.,1987. Penelitian operasional. BPPE, Universitas Indonesia
- Soedarmo,P dan Soediaoetama., 1977, Ilmu Gizi, Dian Rakyat,jakarta

Soeparno, 1992, Ilmu dan Teknologi Daging, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Sri Naruki, 1991, Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging UGM, Yogyakarta

Standar Industri Indonesia 0074 - 75, Departemen Perindustrian Jakarta.

Standar Industri Indonesia 0266 - 80, Departemen Perindustrian Jakarta

Zeleny, M., 1982 Multiple Criteria Decision Making, MC Graw Hill Book Company, New York