

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap tempe dengan penambahan wijen dan putih telur dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada interaksi antara konsentrasi wijen dan konsentrasi putih telur terhadap kenampakan, kadar protein, kadar N-Amino dan Aw tempe.
2. Tidak ada interaksi antara konsentrasi wijen dan putih telur terhadap rasa dan kadar lemak tempe.
3. Dengan kombinasi perlakuan wijen dan putih telur yang tepat dapat dihasilkan tempe dengan kadar protein, kadar nitrogen amino dan kadar lemak yang lebih tinggi daripada tempe kedelai.
4. Kombinasi antara konsentrasi wijen 5% dan konsentrasi putih telur 6% (W1P2) memberikan hasil tempe dengan kualitas terbaik.
5. Kombinasi antara konsentrasi wijen 5% dan konsentrasi putih telur 6% (W1P2) menghasilkan tempe dengan rata-rata kenampakan 8,14; rasa 7,09; kadar protein 50,42%; kadar nitrogen amino 0,366%; aktivitas air (Aw) 0,713; dan kadar lemak 24,71%.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap komposisi asam amino esensial, asam lemak tak jenuh serta umur simpan tempe dengan penambahan wijen dan putih telur.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- _____, 1980. Standar Industri Indonesia : Mutu dan Cara Uji Tempe Kedelai. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- _____, 1996. Wijen. Departemen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Tembakau dan Tanaman Serat, Malang.
- Ensminger, A.H., dkk.,1994. Foods and Nutrition Encyclopedia, vol.2. CRC Press, USA.
- Fardiaz, S., 1988. Fisiologi Fermentasi, PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Hardinsyah dan D. Martianto, 1989. Menaksir Kecukupan Energi dan Protein Serta Penilaian Mutu Gizi dan Konsumsi Pangan. Wirasari, Jakarta.
- Hermana, 1996. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Hui, Y.H., 1996. Bailey's Industrial Oil and Fat Products, Edible Oil and Fat Products : Oils and Oilseeds. John Wiley and Sons Inc., New York.
- Kartika, B., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B., 1989. Tempe : Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Ketaren, S., 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press, Jakarta
- Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai : Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji, 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta

- Lawrence, G.H.M., 1951. *Taxonomy of Vascular Plants*. The Macmillan, New York.
- Meyer, L.H., 1971. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Co., New York
- Pawiroharsono, S., 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Rismunandar, 1983. *Bertanam Kedelai*. Terate, Bandung.
- Rukmana, R., 1998. *Budi Daya Wijen*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Saroso, B., 1992. Identifikasi Asam Lemak Pada Beberapa Minyak Nabati. *Buletin Tembakau dan Serat Departemen Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Tembakau dan Tanaman Serat, Malang*.
- Sarwono, B., 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Stadelman, W.J, dan O.J. Cotteril, 1986. *Egg Science and Technology*. Food Products Press, New York.
- Steinkraus, K.H., 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Suliantari dan Rahayu, 1990. *Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Weiss, A.A., 1971. *Castor, Sesame and Safflower*. Leonard Hill, London.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.