

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Ada pengaruh antara waktu fermentasi tempe kedelai terhadap kadar N Amino, kadar gula reduksi, kerenyahan, dan warna (dengan lovibond) flake tempe kedelai. Semakin lama waktu fermentasi tempe kedelai akan berakibat semakin tingginya kadar N Amino, dan semakin rendahnya kadar gula reduksi dari flake tempe kedelai.
2. Tidak ada pengaruh antara waktu fermentasi tempe kedelai terhadap rasa, warna, aroma, kekerasan, daya rehidrasi, dan kadar air flake tempe kedelai.
3. Perlakuan terbaik untuk menghasilkan flake tempe kedelai adalah waktu fermentasi 30 jam.

6.2. Saran

Perlu dicari dan dikembangkan metode pembuatan flake tempe kedelai yang lebih tepat dan efisien sehingga proses tersebut dapat diterapkan dalam skala besar, selain itu perlu dicari pula variasi penambahan komponen lain agar didapatkan flake tempe kedelai yang lebih berkualitas baik dari segi gizi, citarasa, kerenyahan, dan daya rehidrasinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alieda, 1996. *Pengaruh Suhu Ekstraksi dan Konsentrasi Na CMC terhadap Sifat Fisiko Kimia Susu Tempe*. Skripsi Surabaya : Fakultas Teknologi Pertanian Unika Widya Mandala
- Anonimous, 1980 *Standar Industri Indonesia : Mutu dan Cara Uji Tempe Kedelai*. Jakarta : Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Apriyantono, A., 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Astuti, M., 1995. *Memperbaiki Kualitas Tempe*. Pangan Vol VI (22) halaman 11-13
- Charley, H., 1982. *Food Science*. New York : John Wiley and Sons
- Considine, D.M., 1988. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand Reinhold Comp.
- Gazpers, V., 1991. *Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi*. Bandung : Amrico
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Husodho, Maria Margaretha, 1998. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Lemak terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mentega Tempe*. Skripsi Surabaya : Fakultas Teknologi Pertanian Unika Widya Mandala
- Jones, D.W. and A.J. Amos, 1983. *Modern Cereal Chemistry*. Sixth edition. New York : Food Trade Press
- Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM
- Koswara, S., 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta : Balai Pustaka Siner Harapan
- Kuswanto, K.R., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM
- Makfoeld, D., 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Agritech, Yogyakarta

- Matz, Samuel, 1970. *Cereal Technology*. Connecticut : Avi Publishing Company Inc, Westport
- Moeljaningsih, 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka terhadap Kerupuk Udang*. Surabaya : Balai Penelitian dan Pengembangan Industri
- Muchtadi, T.R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Sarwono, B., 1996. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta : Swadaya
- Shurtleff, W. and Aoyagi, 1985. *The Book of Tempeh*. New York :Harper and Row Publisher
- Somaatmadja, D., 1984. *Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty
- Sudjono, P., 1995. *Meningkatkan Mutu Tempe Indonesia*. Pangan Vol VI (22) halaman 14-15
- Suliatari dan W.P. Rahayu, 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Bijibijian*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : P.T. Gramedia
- Yuliana, Nanik. 1997. *Kajian Proporsi Tepung Tertigu dan Tepung Beras pada Kualitas Sosis Tempe Kedelai*. Skripsi Surabaya : Fakultas Teknologi Pertanian Unika Widya Mandala