

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian terhadap tempe dengan kombinasi kedelai, kacang hijau, dan bekatul dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada interaksi antara substitusi kedelai dengan kacang hijau dan bekatul terhadap kadar protein, kadar nitrogen amino, kadar serat kasar, rasa, kenampakan, dan tekstur.
2. Tidak ada interaksi antara substitusi kedelai dengan kacang hijau dan bekatul terhadap aroma tempe dengan kombinasi kedelai, kacang hijau, dan bekatul.
3. Tempe dengan kombinasi perlakuan A1B1 (kacang hijau 25% dan bekatul 2,5%) memberikan hasil yang terbaik dengan kadar protein sebesar 44,95%, kadar nitrogen amino sebesar 0,279%, dan kadar serat kasar sebesar 3,23%. Serta rasa, aroma, kenampakan, dan tekstur yang disukai oleh konsumen.
4. Tempe dengan kombinasi perlakuan A2B3 (kacang hijau 50% dan bekatul 7,5%) memberikan nilai yang terendah dengan kadar protein sebesar 32,87%, kadar nitrogen amino sebesar 0,130%, kadar serat kasar sebesar 2,73%, dan aroma yang disukai oleh konsumen serta rasa, kenampakan, dan tekstur yang tidak disukai oleh konsumen.

### **6.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap kandungan asam-asam amino, vitamin B dan vitamin E

## DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T., dkk, 1992. Kacang Hijau. Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Tanaman Pangan, Malang.
- Burkit, S., 1971. Rice Production. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Ciptadi, W. dan Z. Nasution, 1985. Dedak Padi dan Manfaatnya. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta-IPB, Bogor.
- Fardiaz, s., 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Gopalan, dkk, 1980. Mungbean: Proceedings of Second International Symposium. Asian Vegetable Research and Development Center, Tropical Vegetable Information Service.
- Grist, D.H., 1965. Rice. Edisi ke-4, Lowe and Puridin LTD, London.
- Hermana, 1996. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia.
- Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kusharyanto dan A. Budiyo, 1995. Upaya Pengembangan Produk Tempe dalam Industri Pangan. Prosiding Simposium Nasional: Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern, Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta.
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji, 1989. Mikrobiologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Larmond, E., 1984. Methods for Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute, Central Experimental Farm, Ottawa.
- Lawrence, G.H.M., 1951. Taxonomy of Vascular Plants. The Macmillan, New York.
- Luh, B.S., 1980. Rice: Production and Utilization. AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

- Maesen, 1993. Prosea Sumber Daya Nabati Asia Tenggara: Kacang-kacangan. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Sarwono, B., 1996. Membuat Tempe dan Oncom. PT Swadaya, Jakarta.
- Shurtleff, W., 1979. The Book of Tempeh. Second edition, Harper Colophon Brooks, New York.
- Soemardi, 1975. Pendayagunaan Dedak. Seminar Teknologi Pangan II, Balai Penerbitan Kimia Departemen Perindustrian, Bogor.
- Standar Industri Indonesia, 1980. Mutu dan Cara Uji Tempe Kedelai. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Sudarmadji, S., dkk, 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke-3, Liberty, Yogyakarta.
- Suliantri dan W.P. Rahayu, 1990. Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Susanto, T., 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT Bina Ilmu, Surabaya.
- Tanuwidjaja, L., H.R. Hariyadi dan Y. Mulyati, 1991. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Tempe di Indonesia. JKTI. 1 (1): 31 - 34.