

## V. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat interaksi antar perlakuan jenis kapang dan kadar tepung ubi jalar terhadap kadar nitrogen total, kadar nitrogen terlarut, dan warna kecap, sedangkan tidak terdapat interaksi antar perlakuan terhadap kadar nitrogen amino, rasa kecap, dan aroma kecap. Selanjutnya tiap-tiap perlakuan berpengaruh secara individual terhadap kadar nitrogen total, nitrogen terlarut, nitrogen amino, serta rasa, warna, dan aroma kecap.
2. Kombinasi perlakuan antara Aspergillus soyae dan kadar tepung ubi jalar 10 persen menghasilkan kecap dengan kadar nitrogen terlarut tertinggi yaitu 0,41 persen (b/b), sedang kadar nitrogen amino tertinggi dihasilkan pada kadar tepung ubi jalar nol persen yaitu sebesar 0,36 persen (b/b). Dari hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa kecap yang dibuat dari kapang Aspergillus soyae lebih disukai baik warna, rasa, maupun aromanya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1973. Tanaman Makanan. Aksi Agraris Kanisius Girisonta.
- \_\_\_\_\_, 1973. Mutu Dan Cara Uji Kecap, SII 0032- 73 UDC 664-38. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- \_\_\_\_\_, 1989. Petunjuk Praktikum I Pembuatan Ragi - kecap-kecap, Ragi roti-roti, Tape dan Asinan (Sauer kraut). Kursus Singkat Fermentasi Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Aoyagi dan Shurtleff, 1979. The Book Of Tempeh, A Super Soy Food From Indonesia. Harper and Row Publishers New York, Hagerstown, San Francisco, London.
- Blanch, Harvey.W., Stephen Drew, Daniel.I.C.Wang, 1985. Comprehensive Biotechnology, The Principles, Application and Regulation of Biotechnology in Industry Agricultural and Medicine. Pergamon Press, Oxford, New York, Toronto, Sydney, Frankfurt.
- Benson,L., 1959. Plant Classification XIV. Boston, DC Health.
- Charley,Helen, 1982. Food Science. Second Edition. - John Wiley and Sons, New York, Chichester, Brisbane, Singapore.
- Charalambous,George, 1986. Handbook of Food and Beverage, Stability, Chemical, Biochemical, Microbiology, and Nutritional Aspects. Academic Press Inc, Orlando, San Diego, New York, Austin.
- Girindra.A., 1979. Faktor Anti Triptik Kedelai. Disertasi Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Kartika, Bambang, Puji Astuti, Wahyu Supartono, 1988. Pe  
domen Uji Indrawi Bahan Pangan, Pusat Antar Univer-  
sitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada  
Yogyakarta.
- Kasmidjo.R.B., 1989. Tempe. Kursus Singkat Fermentasi  
Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi ,  
Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Meyer, Lillian Hoagland, 1960. Food Chemistry. Reinhold  
Publishing Corporation, New York, Charles E. Tuttle  
Compani Tokyo.
- Presscott, Samuel Cate, Cecil Godon Dunn, 1959. Indus-  
trial Microbiology. Third Edition. Mc Grow Hill  
Book Company Inc.
- Rahayu.K., 1989. Fermentasi Pangan. Pusat Antar Univer-  
sitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada  
Yogyakarta.
- Rismunandar, 1983. Bertanam Kedelai. Terate Bandung.
- Roesli, Tjupoewati, 1986. Pengaruh Konsentrasi Enzim  
Bromelin Kasar dan Waktu Inkubasi Pada Hidrolisis  
Protein Ikan Lemuru (Sardinella sp). Tesis Jurusan  
Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas  
Brawijaya Malang.
- Salle.A.J., 1961. Fundamentals Principles of Bacteriolo-  
gy. John Will and Sons.
- Sardjono dan Endang Sutriswati, Rahayu, 1987. Industri  
Kecap Prospek dan Permasalahannya. Lanjuran Simpo-  
sium Bioproses Dalam Industri Pangan Tanggal 12 -  
14 Januari 1987, Pusat Antar Universitas Pangan dan  
Gizi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Setiadji, Bambang, Tranggono, Suparno, Sardjono, Ibno -  
Gholip Gandjar, 1990. Kajian Kimiawi Pangan II .  
Tiara Wacana Yogyakarta.

- Soedarmo, Poerwo, Djaeni Sediaoetomo, 1977. Ilmu Gizi. Dian Rakyat Jakarta.
- Soekarto, Soewarno, T., 1981. Penilaian Organoleptik. Food Technology Development Center, Institut Pertanian - Bogor, Bogor.
- Steinkraus, K.H., 1983. Handbook of Indegenous Fermented Food. Volume IX. Mercel Dekker, Inc, New York, USA.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono, Suhardi, 1981. Prose<sub>u</sub>re Analisa Untuk Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta.
- Suhardjo, Laura. I. Harper, Brady. I. Deaton, Judi. A. Driskel, 1985. Pangan Gizi dan Pertanian. Universitas Indonesia Press.
- Suwayono, Oyon, dan Yusti Isneini, 1988. Fermentasi Bahan Pangan Tradisional, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Syarief, Hidayat, dan Adiyati S. Drajat, 1977. Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Winarno. F.G., Srikandi Fardiaz, Djungjung Dauly, 1983. Indonesian Fermented Food. Lecture Presented to Regional Graduate Nutrition Course, SEAMEO, Bogor Agricultural University Indonesia.
- Yitnosumarto, Suntoyo, 1990. Percobaan, Perancangan, Analisis dan Intepreprestasinya. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, Universitas Brawijaya Malang.
- Yokotsuka, Tamatsu, 1990. Fermented Protein Food In The Orient, With Emhasis on Shoyu and Miso in Japan. Fandarc Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.