

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan hasil analisis statistik, maka dapat disimpulkan bahwa perlakuan perbandingan tepung tempe dengan tepung *mospof* berbeda nyata terhadap semua karakteristik kimia serta fisik kerupuk.

Kadar air perbandingan kerupuk tepung tempe dengan tepung *mospof* yang tertinggi adalah pada perbandingan 0% tepung tempe dengan 100% tepung *mospof* yaitu 4,39%. kadar protein 19,64% pada perbandingan 100% tepung tempe dengan 0% tepung *mospof*. Analisis fisik tertinggi dan tekanan paling kecil pada perbandingan 0% tepung tempe dengan 100% tepung *mospof* yaitu tekstur 15,73%, daya kembang 15,33% dan daya serap minyak 2,53%. Analisis organoleptik warna dan tekstur/kenyahan yang paling rendah (disukai panelis) pada perbandingan 0% tepung tempe dengan 100% tepung *mospof* yaitu warna 1,2, tekstur/kenyahan 1,37.

5.2 Saran

1. Perlu adanya standarisasi proses penggorengan (lama penggorengan dan suhu pada saat penggorengan kerupuk)
2. Perlu uji tekstur antara kerupuk sebelum digoreng dan sesudah digoreng
3. Perlu uji kadar air antara kerupuk sebelum digoreng dan sesudah digoreng

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarsari,I., Sarjana, dan Abdul Choliq. 2009. *Rekomendasi dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Ubi jalar*. BPTP. Jawa Tengah
- Anonymaous. 2009. Tentang Pembuatan Kerupuk. Diakses melalui <http://torialkuliah.blogspot.com/>.Tanggal 3 Mei 2012.
- Ahmed, Maruf., Akter, Mst. Sorifa., Eun Jong-Bang. 2009. Peeling, Drying Temperatures, and Sulphite-Treatment affect Physicochemical Properties and Nutritional quality of sweet potato flour. *Journal food chemistry*. 121. (2010). 112-118.
- Albertine, A., A. Darda, R. Indraryana, B. N. Kusuma dan M. Arsyad. 2008. *Tepung Tempe sebagai Sumber Protein Nabati yang Ekonomis*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Antarlina, S.S. 1994. *Peningkatan Kandungan Protein Tepung Ubi Jalar serta Pengaruhnya terhadap Kue yang dihasilkan*. Dalam Winarto, A., Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjo santosa, dan Sumarno (Eds.). Risalah
- Apit. R, 2000. Nutrient. (online) (www.asiamaya.com/nutrient.htm, diakses pada tanggal 26 oktober 2007)
- Astawan, M. 2011. *Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan*. Solo : Tiga Serangkai.
- Astawan, M. 2000. *Sehat Bersama Aneka Sehat Pangan Alami*. Solo : Tiga Serangkai.
- Atman, 2014. *Konsumsi Kedelai. Ekonomi Kedelai di Indonesia*. IPB Press, Bogor.
- BKP3 Bantul. 2009. “Cara pembuatan mocaf” (online), (<http://www.BKP3bantul.com>,diakses tanggal 20 mei 2020).

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta, Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono
- Damardjati, D.S., A. Dimiyati, A. Setyono, Suismono, M.H. Aten, Sunardi dan Hardono. 1990. *Study on Processing, Marketing and Quality of Sweetpotato Products in Java*. Indonesia Final Report. CRIFC. Bogor.
- Hermanto, J. 2014. Sifat Fisiokimia Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi secara Fisik pada Berbagai Lama pemanasan (*Skripsi*). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 76 hlm.
- Hermana, M. Karmini, D. Karyadi. 2009. *Komposisi dan Nilai Gizi Tempe Serta Manfaatnya dalam Peningkatan Mutu Gizi Makanan*. Dalam: Sapuan, Soetrisno N (eds). Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia.
- Hidayah, N., R.S. Adiandri, dan M. Astuti. 2012. *Evaluasi Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Tempe Dari Berbagai Varietas kedelai*. Widyariset 15(2):357- 250.
- Inawati, L. 2002. Pengaruh Jenis Gulma Terhadap Pertumbuhan, Pembentukan Bintil Akar Dan Produksi Kedelai. *Skripsi*. Fakultas Pertanian IPB, Bogor. 34p.
- Jamriyanti, Ririn. 2007. *Ubi Jalar saatnya menjadi pilihan*. <http://WWW.beritaiptek.com>. Diakses tanggal 12 Oktober 2009
- Jiang, X. 2001. *Sweet potato processing and product research and development at the Sichuan Academy of Agricultural Sciences*. Proc. of an Int. Workshop at International Potato Center, pp 114-126.
- Kasmidjo, R.B. 2008. TEMPE : *Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kanchana. 2016. Glycine Max (L). Merr. (Soybean). *Journal of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences* 5(1) : 356-371.

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press.
- Khosam, A, 2006. “Solusi makanan sehat”. Jakarta : PT Raja Grafindo.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-K-E-R-U-P-U-K.pdf>. (Diakses pada tanggal 1 November 2013)
- Kurniani, 2012. “ Pembuatan Mocaf (Modified Cassava Flour) dengan proses fermentasi menggunakan Saccharomyces cerevisiae dan Rhizopus oryzae” Institut Teknologi Sepuluh November. Surabaya. Jurnal teknik pomits.
- Kurniawan, Agung.,Estiasih, Teti.,dan Nugrahini, Nur Ida Panca.2015. Mie dari Umbi Garut (maranta arundinacea L)*Jurnal Pangan dan Agroindustri*: 3 (3)
- Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI). 2001. Pangan dan Kesehatan. UPT-Balai Informasi Teknologi.
- Leach, H.W. 2003. *Determination of intrinsic viscosity of starches*. Cereal Chemistry 40 : 593–600.
- Mayasari, 2015.Kajian Karakteristik Biskuit yang dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar dan Tepung Kacang Merah. *Skripsi*. Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan: Bandung.
- Mahmud et al. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Jakarta: Elex Media Komputindo, Gramedia
- Murni, M. 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam*. *Berita Litbang Industri*. 2 (2) : 117-123.
- Murtiningsih dan Suryanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agro Media Pustaka. Jakarta. 132 hlm.

- Muryati. 2012. *Pengaruh perbandingan Bahan Terhadap Daya kembang Kerupuk Jamur*. Bull. Lit. Bang. Industri No.2
- Najiyati, S dan Danarti. 2000. *Palawaija, Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Jakarta, Penebar Swadaya. 114 hal.
- Oktavia, N. 2012. *Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe*. Makasar : Universitas Hasanuddin
- Richana, Nur. 2012. *Ubi Kayub dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendekiawan
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar, cara budidaya tepung tepat, Efisien dan Ekonomis Seri Agribisnis*. Penebar Swadaya. Depok.
- Sarwono. 2005. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Siswanto. 2009. *Perubahan Volume dan kadar Air Kerupuk selama penggorengan Dengan Menggunakan Pasir*. Makalah Seminar Nasional Universitas Jendral Soedirman.
- Suprpta. 2003. *Pengaruh lama Blanching terhadap kualitas stik Ubi Jalar (Iphomea batatas L.) dari 3 varietas*. Prosiding Temu Teknis Nasional, Tenaga Fungsional Pertanian.
- Sulistiyo, C.N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (Iphomea batatas L.) di PT FITS Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Suda, I., T.Oki, Masuda, M. Kobayashi, Y. Niashiba, and S.Furuta. 2003. *Physiological Functionality of Purplefleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins and Their Utilization in Foods*. JARQ 37(3):167-173.
- Suryati, L. 2014. *Pengaruh Lama Pemanasan dalam Pemanas Berputar terhadap Penampakan Granula Pati, Kandungan Antosianin, Kapasitas Antioksidan dan Tingkat Hidrolisis Enzimatis Tepung Ubi Jalar Ungu Termodifikasi*. (Tesis, Universitas Lampung). Bandar Lampung. 72 hlm.

- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flaky Crackers. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008. Universitas Lampung*. 17-18 November 2008.
- Suprpto. 2002. *Bertanam Kedelai*. Penebar Swadaya.
- Sinartani. 2008. *Komposisi Kimia Kedelai (Internet)*. Diunduh pada 2014 Desember 2005. Tersedia pada : [http://www.komposisi kimia kedelai. Sinartani.com](http://www.komposisi_kimia_kedelai.Sinartani.com)
- Soekarto ST. 1997. *Perbandingan Pengaruh Kadar Air Kerupuk Mentah pada Penggorengan dengan Minyak dan dengan Oven Gelombang Mikro*. Proseding Seminar Teknologi Pangan. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan RI.
- Supriyanto. 2007. Proses Penggorengan Bahan Makanan Berpati : Kajian Nisbah Amilosa Amilopektin. *Disertasi*, Program Studi Teknologi Pertanian, UGM.
- Sudjaja, B dan W.J.J., Tomosoa.1991. Teknik Mengolah dan Menyajikan
- Wahyono, Rudy dan Marzuki. 2006. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta:Penerbit Surabaya.
- Wirakusuma. 2005. *Proyek Dan Potensi Makanan Dalam Pengembangan Industri Pangan*. Makalah Seminar, PKMT, Lemlit UNESA.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta
- Hidangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta
- Wibowo, S. 1991. *Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yusep, I,2005. *Bawang putih dan manfaatnya*. Teknologi UNPAS.

Zulfahmi, A. N., F, Swastawati, dan Romadha. 2014. Pemanfaatan daging ikan tenggiri (*scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4) : 133-139.

