

**BAB V**  
**KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa,

1. Perlakuan lama perebusan kedelai menggunakan *autoclave* berpengaruh nyata terhadap daya serap air, kadar air, dan kandungan protein terlarut pada tempe kedelai.
2. Hasil penelitian yang terbaik ada pada perlakuan perebusan kedelai menggunakan waktu 10 menit, yaitu menghasilkan nilai daya serap air 21,5%, nilai kadar air sebesar 46,51%, dan nilai protein terlarut 10,389%.
3. Perlakuan lama perebusan kedelai menggunakan *autoclave* juga berpengaruh nyata pada sensori tempe kedelai. Tempe dengan perlakuan perebusan kedelai menggunakan *autoclave* selama 10 menit memiliki sifat sensori warna dan kekompakan yang sangat disukai panelis. Dengan nilai warna yaitu, 1,33 dan nilai kekompakan 1,47.

**5.2 Saran**

1. Diharapkan pada penelitian selanjutnya sebaiknya dalam proses perebusan kedelai menggunakan *autoclave* dilakukan dalam waktu yang lebih singkat.
2. Untuk penelitian selanjutnya, pada analisis kimia maupun fisik perlu dilakukan analisis lanjutan dari penelitian ini.

## PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

3. Untuk penelitian selanjutnya, pada analisis sensori perlu dilakukan uji sifat sensori dari aroma tempe kedelai.



**DAFTAR PUSTAKA**

- AOAC. 2005. *Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemistry*. Washington DC. United State of America
- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Universitas Muhammadiyah: Semarang
- Andriani, M., Anandito, B. K., & Nurhartadi, E. (2013). Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik dan sensori tepung tempe" bosok". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2).
- Astawan M, Wresdiyati T, Widowati S, Bintari SH, Ichsanika, N. (2013). Karakteristik Fisikokimia dan Sifat Fungsional Tempe yang Dihasilkan dari Berbagai Varietas Kedelai. *PANGAN*, Vol. 22 No. 3: 241-252.
- Astuti, M., Andreanyta, M., Fabien, S. D. dan Mark, L. W. 2000. Tempe, a Nutritious and Healthy Food From Indonesian. *Asia Pasific Journal of Clinical Nutrition*. 9(4):322-325
- Badan Standarisasi Nasional, 2015. SNI 3144:2015 tentang Tempe Kedelai. Jakarta:BSN
- Badan Pusat Statistik, 2021. Rata-rata Konsumsi Per Kapita Beberapa Bahan Makanan Penting. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/ratarata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makananpenting-2007-2017.html>. (diakses pada tanggal 8 juli 2023)
- Babu, D. P., Bhagyaraj, R. dan Vidhyalakshmi, R., 2009. A Low Cost Nutritious Food "Tempeh". *World Journal of Dairy and Food Science*. 4:22-27
- Bayu, B., & Aminah, S. (2017). Karakteristik Fisik dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung-Kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(1), 28-37.
- Cahyadi, W. 2007. *Kedelai: Khasiat dan Teknologi*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. Departemen Pertanian. 2002. Deskripsi Beberapa Komoditas. *Zuriat*, Vol. 13, No. 2.
- Departemen Pertanian. 2007. Percepatan bangkit kedelai. Deptan. Direktorat Jenderal Tanaman pangan. Jakarta

- Dwinaningsih EA. 2010. *Karakteristik dan sensori tempe dengan variasi bahan baku kedelai/beras dan penambahan angka serta variasi lama fermentasi*(skripsi). Surakarta: Jurusan Pertanian Universitas Sebelas Maret
- Ferial, Abu-Salem, M. dan Abou-Arab, A., 2011. Phsyco-chemical Properties of Tempeh Produced From Chickpea Seeds. *Journal of American Science*, 7(7):107-116
- Hadi, S.H. Susilowati, dan M. Maulana. 2013. Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan dan
- Krishnan dan K. Darly. 2013. Food Product Innovations Using Soy Ingredients. *J Hum Nytr Food Sci* 2: 1-2.
- Laksono, Arby S., Marniza dan Rosalina, Y., 2019. Karakteristik Mutu Tempe Kedelai Lokal Varietas Anjasmoro Dengan Variasi Lama Perebusan Dan Penggunaan Jenis Pengemas. *Jurnal Agro Industri*. 9(1):8-1
- Muchtadi, D., 2010. *Kedelai Komponen untuk Kesehatan*, Bandung: Alfabeta.
- Putra, I. N. K., Suparhana, I. P., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2019). Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Mi Instant yang Terbuat dari Tepung Komposit Terigu dan Pati Kimpul Modifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4), 161-167.
- Puteri, N. P., Dewi, L., & Mahardika, A. (2020). Penambahan putih telur sebagai peningkat protein pada tempe kedelai. *Edubiotik: Jurnal Pendidikan, Biologi dan Terapan*, 5(02), 142-152.
- Rukmana, R., Yudirachman, H., 2014. *Kacang Kedelai Unnggul*. Cv Nuansa Aulia, Bandung
- Rusono, N., A. Suanri, A. Canradijaya, A. Muharam, I. Martino, Tejaningsih, P.U.Swastika, D.K.S., S. Nuryanti, dan M.H. Sawit. 2007. Kedudukan Indonesia Dalam Perdagangan Internasional Kedelai. Dalam Sumarno, Suyamto,
- Sobari, E., 2018. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Andi. Yogyakarta
- Sulistiyani, B.I. 2009. Perbedaan Varietas Kedelai (*Glycine max Merr*) dan Cara Ekstraksi Terhadap Hasil dan Kualitas Tahu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.

- Suparno, Giyanto, Kusumadati, W. dan Sadono, A., 2020, Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Proporsi Tepung Beras Sebagai Upaya Meningkatkan Mutu Gizi Tempe. *Agrienvi*. 14(2):50-5
- Utari, D. M., Riyadi, H. 2010. Penengaruh Pengolahan Kedelai Menjadi Tempe dan Pemasakan terhadap Kadar Isoflavon 6
- United States Department of Agriculture, 2018. Soybeans, Mature Seeds, Raw. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/16108?fgcd=&manu=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=Soybean%2C+mature+seeds%2C+raw&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing>  
= (diakses tanggal 8 juli 2023)
- Wicaksono, D. S., Putri, P. I. A., Hastri, A. N., Noviantikasari, D., Muflihati, I., Suhendriani, S., ... & Umiyati, R. (2022). Perbandingan Sifat Mie Instan, Mie Kering, dan Mie Basah yang Disubstitusi dengan Tepung Tulang Ayam. *Journal of Food and Culinary*, 5(2), 76-89.
- Widjono A, Hermanto, dan H. Kasim. 2007. Kedelai. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bogor
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.