

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Penambahan tepung ampas tahu berpengaruh secara nyata terhadap semua parameter kimia dan organoleptik, kecuali parameter kadar air. Dimana, semakin banyak penambahan tepung ampas tahu, maka akan semakin tinggi kadar abu, kadar protein, kadar serat, dan kadar air tempani kacang komak. Sedangkan sifat sensoris (skor rasa, aroma, warna, dan tekstur) semakin menurun.
- b. Perlakuan terbaik penambahan 30% tepung ampas tahu yang lebih disukai panelis dari segi rasa dan aroma (agak suka), warnanya coklat, dan dengan tekstur agak empuk. Dimana, kadar air 11,7%, kadar abu 2,19%, kadar serat 21,58%, dan kadar protein 7,39%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang terbatas pada ruang lingkup penelitian ini maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut:

- a. Untuk mendapatkan tempani tepung kacang komak yang disukai oleh panelis disarankan menggunakan perlakuan P3 dengan penambahan tepung ampas tahu 30%.
- b. Untuk penelitian lebih lanjut disarankan melakukan penelitian tentang lama umur simpan tempani tepung kacang komak untuk memperoleh informasi lebih lanjut tentang tempani tepung kacang komak.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdallah, O.E.M., N.B. Hamza, Y.M.I. Dagash, 2015, **Agronomic and Molecular Evaluation of Six Lablab Bean (*Lablab purpureus L.*)**, IJSRAS 2(1): 7-15
- Amanto BS, Siswanti, Angga A. 2015. **Kinetika pengeringan temu giring (*Curcuma heyneana valetton & van zipp*) menggunakan cabinet dryer dengan perlakuan pendahuluan *blanching***. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(2): 107-114.
- Amina 2020 | **Analisis kadar protein pada tepung jagung, tepung ubi kayu dan tepung labu kuning dengan metode Kjedhal** [Skripsi] Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Baristand Aceh
- Andriani, Ansharullah, Nur A. 2018. **Karakteritik organoleptic dan nilai gizi snack bar berbasis tepung beras merah (*Oryza nivara*) dan tepung jagung (*Zea mays L.*) sebagai makanan selingan tinggi serat**. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* 3(6): 1448-1459.
- AOAC. 2010. **Official Methods of Analysis of The Association of The Official Analytical Chemist**. Washington D. C., USA.
- Asgar, M.A., Fazilah, A., Huda,N., Bhat, R., And Karim, A.A. 2010. **Nonmeat Protein Alternatifs As Meat Extenders And Meat Analogs. Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety. Institute Of Food Technologists**. Vol: 9 (513-529).
- Astawan, M. 2009. **Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian**. Penebar Swadaya. Depok.
- Butt, M. S., and Batool, R. 2010. **Nutritional and functional properties of some promising legumes protein isolates**. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9 (4), 373– 379.
- Cahyani, A dan Mardiatik, S., 2012. **Lab Lab Nugget Makanan Sumber Protein Nabati Bermutu dan Bergizi Tinggi**. *Jurnal Riset Daerah*. 11(2): 1750-1766.
- FAO. 2007. **Chemical composition and nutritive value of sorghum and pearl millet**.<http://www.fao.org/docrep/t0818e/T0818E0a.htm>.Chapter. 4,chemical compositionandnutritivevalue.

- Fath, H.K., Hanifah, I., Putri, W.D.R., 2020. **Formulasi Food Bar Grits Kacang Komak dan Kacang Kedelai Hitam Menggunakan Metode Linear Programming**. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 8(1): 29-45.
- FDA. 2016., **Medication Guide for Nonsteroidal Anti-inflammatory Drugs (NSAIDs)**. www.fda.gov. Diakses tanggal 8 Oktober 2016
- Hanafiah. 2002. **Analisis Pengolahan Teknologi Pangan**. Departemen Perindustrian. BI HP. Bogor.
- Handasari. 2010. “**Eksperimen Pembuatan Sugar Pastry dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu**”. Jurnal Pangan dan Gizi. 1 (1): 35-42.
- Hardono. G. S. 2016. **Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. Analisis Kebijakan Pertanian**, 12(1), 1. <https://doi.org/10.21082/Akp.V12n1.2014.1-17>.
- Hartono, U. 2004. **Pemanfaatan potensi tepung ampas tahu (*okara*) sebagai bahan baku minuman probiotik (*okara probiotic drink*)**. Skripsi Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Hartoyo A, Dahrulsyah, Sripalupi N. 2007. **Kajian Potensi Aterogenik dan Sifat Hipoglikemik Fraksi Protein dan nonProtein Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) Sweet*)**. Laporan Penelitian Hibah Bersaing XIV Dirjen Dikti RI.
- Hartoyo, A., Muchtadi, D., Astawan, M., Dahrulsyah, & Winarto A. 2011. **Pengaruh ekstrak protein kacang komak (*Lablab purpureus (L.) Sweet*) pada kadar glukosa darah dan profil lipida serum tikus diabetes**. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 22(1), 58-63. Diakses dari: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3397>.
- Hartoyo, A 2012. **Potensi Protein Kacang Komak Sebagai Bahan Pangan Fungsional Hipoglikemik**. Food Review Indonesia. 7(4): 49-53.
- Hosseini, S. Ahmed, R., Bhowmick, S., Almamun, A., dan Hashimoto, M. 2016. **Proximate Composition and Fatty Acid Analysis of *Lablab purpureus (L.) Legume Seed: Implicates to Both Protein and Essential Fatty Acid Supplementation***. US National Library of Medicine Volume 5: 1899-1905.
- Ismanto, S. D., K. Sayuti, dan S. Yunedra. 2016. **The Effect of Wheat Flour and Tofu Dregs Flour Ratio on The Characteristics of Dry Noodles**. Proceedings 2nd International Seminar on Food & Agricultural Sciences (ISFAS 2012) 4 – 6th September 2012.

- Isyanti, M., dan N. Lestari. 2014. **Perbaikan mutu gizi produk olahan pangan tradisional opak ketan dengan penambahan tepung ampas tahu (Okara)** (Increasing Products Nutrition Value of Traditional Processed Food of Sticky Rice Snack of Tofu Flour (Okara)). *Warta IHP*, 3(2): 62-69.
- Katayama M., and Wilson L. A. 2008. **Utilization of Okara, a Byproduct from Soymilk Production. Journal of Food Science.**
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 **Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia.** Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ladamay, N.A. dan Yuwono, S.S. 2014. **Pemanfaatan Bahan Lokal Dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC).** *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No1: 67-68.
- Larasati AS 2016. **Analisis Kandungan Zat Gizi Makro dan Indeks Glikemik Beras Warna sebagai Makanan Selingan Penderita Nefropati Diabetik** [Skripsi]. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Martos, I. E. and Rupérez, P. 2009. **Indigestible fraction of okara from soybean: composition, physicochemical properties and in vitro fermentability by pure cultures of Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium bifidum.** *Eur Food Res Technologi* 228:685–693.
- Putri, D. A., dan S. S. Yuwono. 2016. **Pengaruh penambahan tepung ampas tahu dan jenis koagulan pada pembuatan tahu berserat.** *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4 (1): 321- 328.
- Rachmayani, Rahayu W., Faridah DN., Syamsir E. **Snack bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Ampas Tahu dan Tepung Ubi Jalar Ungu.** *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.* Vol. 28(2): 139-149 th. 2017.
- Rosidah & Agustina Rezekiyah Arfa. 2015. **Pengolahan Gula Aren (Arrenga Pinata Merr) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah.** Program Studi Kehutanan Fakultas Kehutanan Universitas Lambung Mangkurat.
- Safitri, R., A. Damayanti, Dyah, dan Yulia. 2016. **Pengetahuan bahan pangan tentang buah pisang.** *Fakultas Teknologi Industri.* Universitas Pembangunan Nasional. Jawa Timur.
- Salma H, Ahmed, Isam A, Ahmed M, Eltayeb M.M, Suha O, Ahmed, Elfadil E, Babiker., 2011. **Functional Properties of Selected Legums Fluor as**

- Influenced by pH.** Journal of Agriculture Technology. Vol :7(5): 1291 – 1302.
- Seismono dan Nikmatul H. 2011. **Pengembangan Diversifikasi Pangan Pokok Lokal.** Jurnal Pangan 20(3): 295- 314.
- Sulaeman, A., Sulistiani, dan D. Supriatna. 2007. **Pemanfaatan ampas tahu untuk tepung tinggi serat sebagai alternatif bahan baku pangan fungsional.** Warta IHP, 24(2): 1-13.
- Sulistiani. 2004. **Pemanfaatan ampas tahu dalam pembuatan pangan tinggi serat dan protein sebagai alternatif bahan baku pangan fungsional.** Skripsi Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- USDA. 2015. **National Nutrient Database for Standard Reference. Basic Report 25048, Snacks, Nutri-Grain Fruit and Nut Bar.** The National Agricultural Library, USA.
- Wardani, E dan Pahriyani, A., 2018. **Aktivitas Yoghurt Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) Sweet) Sebagai Antihiperlikemia.** Jurnal Jamu Indonesia. 3(1): 18-25
- Wulandari, R., 2018. **Kualitas Kefir Kacang Komak Perisa Buah Naga dengan Waktu Inkubasi dan Konsentrasi Starter Berbeda.** Skripsi. PS Pendidikan Biologi FKIP UMS. Surakarta.
- Wati, R. 2013. **Pengaruh penggunaan tepung ampas tahu sebagai bahan komposit terhadap kualitas kue kering lidah kucing.** Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Yao LM., Wang B.,Cheng LJ, dan Wu TL., 2013, **Identification of Key Drought Stress-Related Genes in the Hyacinth Bean,** PLOS ONE 8(3), DOI: 10.1371/journal.pone.0058108



LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuisisioner Uji Aroma Tempani Kacang Komak Penambahan Tepung Ampas Tahu

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu

Di hadapan saudara disajikan tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil penginderaan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Lampiran 2. Lembar Kuisisioner Uji Rasa Tempani Kacang Komak Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu

Di hadapan saudara disajikan tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

Lampiran 3. Lembar Kuisisioner Uji Tekstur Tempani Kacang Komak Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu

Di hadapan saudara disajikan tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

1. sangat keras
2. keras
3. Agak keras
4. Agak Empuk
5. Empuk

Lampiran 4. Lembar Kuisisioner Uji Warna Tempani Kacang Komak Denegan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Nama :

NIM :

Tanggal :

Bahan : Tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu

Di hadapan saudara disajikan tempani kacang komak dengan penambahan tepung ampas tahu. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara.

021	199	473	730	425

Keterangan :

1. Coklat tua
2. Coklat
3. Agak coklat
4. Coklat muda
5. Krim

Lampiran 5. Hasil Analisis Data Skor Aroma Tempani Kacang Komak Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Panelis	Aroma					Total
	P1(10%)	P2(20%)	P3(30%)	P4(40%)	P5(50%)	
1	3	3	3	3	3	15
2	4	3	2	2	2	13
3	3	4	4	4	4	19
4	3	3	4	2	2	14
5	3	3	3	2	2	13
6	4	4	4	2	3	17
7	4	4	4	2	1	15
8	4	4	4	2	2	16
9	4	4	4	2	3	17
10	3	4	4	3	3	17
11	4	3	3	3	2	15
12	4	3	3	3	3	16
13	3	2	3	5	4	17
14	2	3	4	3	4	16
15	4	3	3	2	2	14
16	4	3	3	2	2	14
17	5	4	4	3	3	19
18	3	4	3	3	4	17
19	4	3	3	3	3	16
20	4	3	3	2	2	14
Total	72	67	68	53	54	314
Purata	3,6	3,4	3,4	2,7	2,7	
Notasi	b	b	b	a	a	

Lampiran 6. Hasil Analisis Data Skor Rasa Tempani Kacang Komak Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Panelis	Rasa					Total
	P1(10%)	P2(20%)	P3(30%)	P4(40%)	P5(50%)	
1	4	4	3	3	3	17
2	5	4	4	4	4	21
3	4	4	2	2	2	14
4	3	4	4	2	2	15
5	5	4	3	2	2	16
6	4	4	4	2	1	15
7	4	4	4	3	3	18
8	3	4	3	3	2	15
9	4	4	3	2	2	15
10	4	4	2	2	2	14
11	4	4	3	5	5	21
12	4	4	2	2	2	14
13	4	4	3	3	3	17
14	5	4	2	2	3	16
15	3	4	4	4	4	19
16	3	4	4	2	2	15
17	5	4	4	4	3	20
18	3	4	3	3	2	15
19	3	4	4	3	3	17
20	3	4	4	4	4	19
Total	77	80	65	57	54	333
Purata	3,9	4,0	3,3	2,9	2,7	
Notasi	b	b	ab	a	a	

Lampiran 7. Hasil Analisis Data Skor Tekstur Tempani Kacang Komak Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Panelis	Tekstur					Total
	P1(10%)	P2(20%)	P3(30%)	P4(40%)	P5(50%)	
1	2	2	4	4	5	17
2	2	2	3	2	3	12
3	1	2	5	5	5	18
4	1	2	4	4	5	16
5	2	2	4	4	4	16
6	1	2	2	5	5	15
7	2	2	3	5	5	17
8	1	2	4	4	5	16
9	2	3	3	4	4	16
10	2	2	3	4	5	16
11	1	2	4	5	5	17
12	2	3	4	5	5	19
13	2	5	4	3	5	19
14	2	2	3	2	3	12
15	1	2	4	4	5	16
16	2	2	4	5	5	18
17	4	2	3	3	3	15
18	2	3	3	4	4	16
19	3	4	4	3	3	17
20	2	2	4	5	5	18
Total	37	48	72	80	89	326
Purata	1,9	2,4	3,6	4,0	4,5	
Notasi	a	a	b	bc	c	

Lampiran 8. Hasil Analisis Data Skor Warna Tempani Kacang Komak Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu

Panelis	Warna					Total
	P1 (10%)	P2(10%)	P3 (20%)	P34(30%)	P5(40%)	
1	2	2	4	4	5	17
2	2	3	4	4	5	18
3	2	3	5	5	5	20
4	1	3	4	4	5	17
5	2	3	3	5	5	18
6	2	2	4	5	5	18
7	2	4	4	5	5	20
8	2	2	5	5	5	19
9	2	3	4	4	5	18
10	2	3	4	4	5	18
11	2	3	4	5	5	19
12	1	3	5	5	5	19
13	2	3	4	5	5	19
14	4	2	4	5	4	19
15	1	5	3	5	5	19
16	2	3	4	4	5	18
17	2	3	3	5	5	18
18	2	3	5	5	5	20
19	2	2	3	4	4	15
20	2	3	3	5	5	18
Total	39	58	79	93	98	367
Purata	2,0	2,9	4,0	4,7	4,9	
Notasi	A	b	c	d	d	

Lampiran 9. Hasil Analisis Data Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Abu Tempati Kacang Komak

Perlakuan	Ulangan		Total	Rerata
	U1	U2		
P1 (10%)	1,70	1,74	3,44	1,72
P2 (20%)	1,96	2,05	4,01	2,01
P3 (30%)	2,18	2,20	4,38	2,19
P4 (40%)	2,28	2,31	4,59	2,30
P5 (50%)	2,34	2,33	4,67	2,34
Total	10,46	10,63	21,09	
Rerata	2,092	2,126		

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%
Perlakuan	4	0,51	0,13	114,58	5,19
Galat	5	0,01	0,001		
Total	9	0,51			

Rerata	Notasi
1,72	a
2,01	b
2,19	c
2,30	cd
2,34	d

Lampiran 10. Hasil Analisis Data Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Protein Tempani Kacang Komak

Perlakuan	Ulangan		Total	Rerata
	U1	U2		
P1 (10%)	6,14	5,51	11,65	5,825
P2 (20%)	6,22	6,66	12,88	6,44
P3 (30%)	7,52	7,25	14,77	7,39
P4 (40%)	7,60	7,70	15,3	7,65
P5 (50%)	8,39	8,26	16,65	8,325
Total	35,87	35,38	71,25	
Rerata	7,174	7,076		

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	keterangan
Perlakuan	4	7,88	1,97	28,56	5,19	S
Galat	5	0,35	0,07			
Total	9	8,23				

Rerata	Notasi
5,83	a
6,44	ab
7,39	b
7,65	b
8,33	b

Lampiran 11. Hasil Analisis Data Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Kadar Serat Tempani Kacang Komak

Perlakuan	Ulangan		Total	Rerata
	U1	U2		
P1 (10%)	9,41	11,08	20,49	10,25
P2 (20%)	13,82	15,61	29,43	14,72
P3 (30%)	23,05	20,11	43,16	21,58
P4 (40%)	25,21	24,83	50,04	25,02
P5 (50%)	28,41	28,55	56,96	28,48
Total	99,9	100,18	200,08	
Rerata	19,98	20,036		

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	keterangan
Perlakuan	4	445,40	111,35	75,23	5,19	S
Galat	5	7,40	1,48			
Total	9	452,80				

Rerata	Notasi
10,25	a
14,72	a
21,58	b
25,02	bc
28,48	c

Lampiran 12. Lembar Bimbingan skripsi



MAJELIS PENDIDIKAN TINGGI PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN (DIKELITBANG)
PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM

FAKULTAS PERTANIAN TERAKREDITASI "B"

Kampus I : Jl. K. H. Ahmad Dahlan No. 1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Kotak Pos No. 108 Mataram

website : <http://agrotek.ummat.ac.id> e-mail : faperta@ummat.ac.id

Nusa Tenggara Barat

KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : M. ABDUL AZIZ
 NIM : 317140896
 Program Studi : THP
 Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Asmawati, MP.
 Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Dina Soes Putri, STP, MSc.
 Judul Skripsi : Kajian mutu tepung terigu kelas I untuk tepung smpas talu.

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
1.	11/5-2023	- Sesuaikan aturan penulisan dan pengetikan, strukturnya dgn pedoman - blm sistimatis, cek lg bab I, II, III, IV, V, daftar isi, tabel, gambar dan daftar pustaka - perbaiki blm sist		
2.	23/5-2023	- Perbaiki typo & rapikan tabel - Angka gunakan koma! - Portegas pembatasannya!		

3.	08/06-2022	Pertemuan lagi pembelaan		
4.	Jum'at, 05/06-23	Cek lagi panduan stripsa!		
5	Senin/2023	Rapikan bab 1-3		
6.	Kamis/15- 06-23	Cek daftar isi!		
7.	20/6-23.	- Cek lg pembelaan, spondan dan data HK peneliti - perbaiki lg		
8.	23/6-23.	Ace Seminar HK Penelitian		
9	26/6-23	Ace ujian stripsa		
10	27/6-23	Perbaiki lg soal ujian soal ujian		
11	26/7-23	Ace ulik		

Dosen Pembimbing Utama,

(I.K. Asmawati)

Dosen Pembimbing Pendamping

()