

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil kajian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa proses pengolahan kecap dengan pemanfaatan limbah air kelapa meliputi : pengeringan tempe, fermentasi dalam larutan garam 20% selama 10 hari, penghancuran, penjernihan air kelapa, pemasakan I selama \pm 1 jam, penyaringan I, pemasakan II selama 1 jam serta penambahan bumbu-bumbu, lalu penyaringan II, pemasakan III dan pengemasan. Berdasarkan dari hasil pengolahan yang telah dilakukan maka diperoleh kadar gula 61%, kadar air 23,22%, sedangkan dari hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa rasa kecap kurang disukai konsumen, namun hasil uji untuk aroma dan warna panelis menyatakan suka.

5.2 Saran

- 5.2.1 Proses pengolahan kecap ini dapat dibuat dengan berbagai inovasi serta dapat dikenalkan pada masyarakat luas, agar dapat dikembangkan pada masa yang akan datang.
- 5.2.2 Perlu ditingkatkan pemanfaatan limbah air kelapa dalam memebanyak variasi hasil olahan dari air kelapa, dengan demikian air kelapa tidak akan dibuang dengan percuma, sehingga polusi pada areal tanah pertanian juga dapat dihindari.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1978. Profil industri pembuatan kecap dari air kelapa . Nomor 28. BIPIK.departemen perindustrian jakarta.
- Anonim. 1999. Indikator ilmu pengetahuan dan teknologi. Pusat Dokumentasi Pusat Ilmiah LIPI (Online) tersedia di [http:// www.IPTEK. Org. id/](http://www.IPTEK.Org.id/). (3 April 2012)
- Basrah, A.E. 1980. Fermentasi Kedele dan Kacang Tanah Kecap-Tauco dan Taoji. Balai Penelitian Kimia Bogor.
- Basrah, A.E. 1974. Mempelajari proses pembuatan kecap secara fermentasi dengan menggunakan tempe. Tesis. Departemen teknologi hasil pertanian. Fatemeta ipb. Bogor
- BSN, 1994. Standar nasional untuk kecap. SNI 01-3543-1994. Dewan standar nasional. Jakarta.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah: M. Muljihardjo.Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta
- Grimwood, B.A. 1975. Coconut palm product. Food agriculture and organistion. Agricultural Development.
- Kemal, Tarwiyah. 2001, Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi Dan Industri Sumatera Barat.
- Ketaren, S, S. Dan djatmik, 1981. Daya guna kelapa jurusan tegnologi Industri.Fakultas tegnologi pertanian. IPB. Bogor.
- Moeljokusumo, S. E, 1961. Kita membuat sendiri (3) Kecap-Kedelai, Bungkil Kacang, Ikan. Penerbit Terate Bandung.
- Onifade, A, Agboola, K, 2003, effect of fungal infection proximate nutrient, composition of coconut agriculture and environment.
- Poesponegoro , M . 1973. Tinjauan tentang pembuatan kecap serta percobaan Pendahuluan pembuatan kecap dari ''defatted soybean flour''.di dalam. Proceedings seminar teknologi pangan II.balai penelitian kimia bogor.

- Purwo, A., 1977. Arah-arrah baru dalam proses fermentasi tempe. Didalam. Proceeding lokakarya bahan pangan berprotein tinggi. Lembaga kimia nasioanl. Lipi. Bandung.
- Rindengan, 1983. Pengaruh varitas kedele, waktu perendaman dan konsentrasi Larutan garam pada pembuatan tauco. Tesi .fatemeta IPB. Bogor .
- Sailah, 1981. Handbook on coconut palm. Oxford and IBH publishingco. Newdelhi-bombay-calcutta.
- Susanto, T. Dan B. Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu. Surabaya.
- Swatomo, W. 1973. Pengaruh varietas kedelai, waktu perendaman dan konsentrasi larutan garam pada pembuatan tauco. Tesi. Fatemeta ipb. Bogor.
- Warisno. 2004. Mudah dan praktis membuat nata de coco. Agromedia pustaka. Jakarta.
- Woodrooof, F.G., 1979. Coconut: production,processing products. The Avi publishing Company, inc. Westport, connecticut.
- Winarno, F.G., fardiaz, s., dan fardiaz D, 1980. Pengantar teknologi pangan.fakultas Mekanisasi dan teknologi hasil pertanian IPB.Bogor.
- Winarno, F . G. dan S. Fardiaz. 1979. Biofermentasi dan bisintesa protein. Fakultas mekanisasi dan teknologi hasil pertanian IPB. Bogor.
- Winarno, 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yokotsuka, T., 1960. Aroma and flavor japaness soy suce. Di dalam.advances in food Research 10.Academic pres. N.Y

BIODATA

I. IDENTITAS PRIBADI

Nama : Zuliani Daud
Tempat, Tanggal Lahir : Paguyaman, 27 juli 1990
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jln. Poowo Kel Bulotadaa Barat Kec
Sipatana

II. IDENTITAS ORANG TUA

Nama Ayah : Samin Daud
Nama Ibu : Hasna Lantu

III. RIWAYAT PENDIDIKAN

2001 : SDN 2 Mutiara
2004 : SMP 2 Wonosari
2008 : SMK Wonosari
2012 : Universitas Negeri Gorontalo