

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### A. SIMPULAN

Ampas tahu dapat dimanfaatkan menjadi kecap manis ampas tahu. Kecap manis ampas tahu dengan perlakuan penambahan tepung beras 5% dan 10%, lama pengukusan 15 menit dan 30 menit, dan lama fermentasi 1 bulan dan 2 bulan mengandung kadar protein 0.85 – 2.04%, total gula 42.19 – 59.78%, kadar NaCl 3.21 – 6.93%, kadar air 29.04 – 30.71%, viskositas 600.00 – 680.00 cP, dan total padatan terlarut 63.0 – 68.8%. Kecap manis ampas tahu dengan perlakuan penambahan tepung beras 5% dengan lama pengukusan 15 menit selama 1 bulan fermentasi memiliki kadar protein dan tingkat kesukaan konsumen paling tinggi. Kecap manis dengan perlakuan tersebut merupakan kecap manis ampas tahu formulasi terpilih. Kecap manis ampas tahu formulasi terpilih diuji mutu mikrobiologisnya berdasarkan syarat SNI 01-3543-1999. Angka lempeng total, bakteri koliform, dan *Escherichia coli* pada kecap manis ampas tahu formulasi terpilih memenuhi syarat SNI 01-3543-199, sedangkan kapang/khamir pada kecap manis ampas tahu formulasi terpilih tidak memenuhi syarat SNI 01-3543-1999.

### SARAN

Optimasi atau standarisasi proses pemasakan, seperti (1) penambahan bahan untuk perbaikan sifat fisik, misalnya tepung tapioka atau CMC untuk kekentalan, (2) waktu pemasakan kecap yang lebih lama untuk mendapatkan tingkat kekentalan yang diinginkan, (3) perbaikan sanitasi pada saat proses produksi, terutama tahap pendinginan, dan (4) penggunaan loyang atau wadah tertutup saat pengukusan ampas tahu untuk meminimalisir hilangnya senyawa volatil.