BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Faktor suhu pemanasan dan lama pemanasan berpengaruh terhadap berat jenis susu koro pedang yang dihasilkan.
2. Faktor suhu pemanasan dan lama pemanasan berpengaruh terhadap sifat organoleptik(warna, rasa, aroma, dan tekstur) susu koro pedang yang dihasilkan
3. Berat jenis susu koro pedang pada semua perlakuan dalam penelitian perlakuan telah memenuhi standar berat jenis SNI susu segar.
4. Berat jenis susu koro pedang dengan pertimbangan sifat organoleptik yang terbaik berdasarkan *spider web* adalah kombinasi faktor suhu pemanasan 100°C dan lama pemanasan 20 menit dengan kode sampel 100:20, yaitu berat jenis sebesar 1.0758.

6.2 Saran

1. Perlu adanya penelitian untuk mengetahui umur simpan serta pengemasan untuk susu koro pedang yang dihasilkan.
2. Perlu adanya penelitian menguji sifat fisikokimia seperti protein, pH serta standar mutu dari susu koro pedang.

DAFTAR PUSTAKA

Agus, F., & Marwanto, S. (2006). Penetapan Berat Jenis Partikel Tanah. In U. Kurnia, F. Agus, A. Adimihardja, & A. Dariah, *Sifat Fisik Tanah Dan Metode Analisisnya* (p. 35). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Agustinus , M. (2015, Agustus 27). *Ini Penyebab RI Sulit Capai Swasembada Kedelai*. Diakses dari Detik Finance: https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-3003309/ini-penyebab-ri-sulit-capai-swasembada-kedelai

Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Astuti, B. C. (2012). Karakteristik Moromi Yang Dihasilkan Dari Fermentasi Moromi Kecap Koro Pedang (Canavalia ensiformis L.) Pada Kondisi Fermentasi Yang Berbeda.

Badan Standarisasi Nasional. (n.d.). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori.* SNI 01-2346-2006.

Dantes, N. (2007). *Desain Eksperimen dan Analisis Data.* Depok: Rajawali Pers PT Rajagrafindo Persada.

Gaspersz, V. (1991). *Metode Perancangan Percobaan.* Bandung: CV. Armico.

Harjiyanti, M., & Pramono, S. (2013). Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Manggan(Mangnifera Indica) Sebagai Perisa Alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.

Kanetro, B., & Hastuti, S. (2006). Ragam Produk Olahan Kacang-kacangan. *Universitas Wangsa Manggala Press*.

Kasno, A. (2016, Januari 28). *Prospek Aneka Kacang Potensial: Koro Pedang sebagai Pengganti Kedelai*. Diakses dari BALAI PENELITIAN TANAMAN ANEKA KACANG DAN UMBI:

http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/prospek-aneka-kacang-potensial-koro-pedang-sebagai-pengganti-kedelai/

Khomsan, A. (2004). *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan.* Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Koswara, S. (2006). Susu Kedelai Tak Kalah Dengan Susu Sapi. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor*.

Ma'rifat, M. I. (n.d.). Pemanfaatan Koro Pedang (Canavalia ensiformis) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Tempe dengan Penambahan Konsentrasi Bahan Isi dari Jagung dan Bekatul yang Berbeda.

Miskiyah. (2011). Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia. *Jurnal Standarisasi Vol 13 No 1*.

Miskiyah. (2011). Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cari di Indonesia. *Jurnal Standarisasi Vol. 13 No. 1*, 1-7.

Nafi, A., Windrati, W. S., & Augustine, P. D. (2010). Sifat Nutrisional Protein Rich Flour (PRF) Koro Pedang (C. ensiformis L). *Agrotek Vol. 4, No.1* , 18-26.

Pangastuti, H., & Tribowo, S. (1996). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Asam Fitat dalam Tempe Kedelai. *Cermin Dunia Kedokteran No. 108*.

Purwanto, H. (2008, Januari 16). *Pakar: Produktivitas Kedelai Rendah karena Penanaman Tak Intensif*. Diakses dari antaranews.com: https://www.antaranews.com/berita/90297/pakar-produktivitas-kedelai-rendah-karena-penanaman-tak-intensif

Rahardjo. (1998). Evaluasi Penulisan Judul, Definisi, Istilah, Klasifikasi, dan Syarat Mutu pada SNI Produk Pangan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi*.

Saleh, E. (2004). Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. *Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian Universitas, Sumatera Utara, USU Digital Library*.

Sinuhaji, A. B. (2006). Intoleransi Laktosa. *Majalah Kedokteran Nusantara Volume 39*.

Susanti, I., Siregar, N. C., & Supriatna, D. (2013). Potensi Kacang Koro Pedang(Canavalia Ensiformis DC) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan. *Jurnal Riset Industri Vol.7 No.1*.

Suwanda. (2015). *Desain Eksperimen Untuk Penelitian Ilmiah.* Bandung: Alfabeta.

Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.).

Winarno, F. (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.