

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Varietas kedelai dan konsentrasi CaSO_4 memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar protein, kadar air, kadar abu, pH, sineresis, tekstur, aroma, rasa dan kenampakan takoa.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan antara varietas Wilis dan konsentrasi CaSO_4 0,4% menghasilkan takoa dengan sifat fisis khemis yang baik. Takoa dari kombinasi perlakuan tersebut mempunyai kadar protein 36,55%, kadar air 89,74%, kadar abu 0,61%, pH 6,22, sineresis 54,6% , tekstur 3,31 mm. Sedangkan untuk varietas Import dengan konsentrasi CaSO_4 0,4% juga menghasilkan takoa dengan sifat fisis khemis yang baik, dengan kadar protein 33,55%, kadar air 90,57%, kadar abu 0,57%, pH 6,19, sineresis 57,14% dan tekstur 4,22 mm.

Saran

Takoa yang dihasilkan dari kombinasi perlakuan varietas dan konsentrasi CaSO_4 masih mempunyai kekurangan yang perlu diteliti lebih lanjut, misalnya penggunaan suhu yang baik untuk penambahan koagulan (CaSO_4) sehingga dihasilkan takoa dengan tekstur yang baik dan jenis-jenis koagulan lain yang dapat digunakan untuk pembuatan takoa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1993. Kedelai. Kanisius, Jogjakarta. ✓
- , 1989. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedatnawati, S. Budiyanto, 1989. Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Considine, D.M dan Glenn, D.C., 1982. Foods and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand, New York. ✓
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington, 1981. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Gadjah Mada University Press, Jogjakarta.
- Kastyanto, W.FL, 1985. Membuat Tahu. PT. Penebar Swadaya
- Lawrence, G.H.M, 1951. Taxonomy of Vascular Plants. The Mac Millan, New York. ✓
- Lim, B.T, J.M. DeMan, L. DeMan, and R.I Buzzell, 1990. Yield and Quality of Tofu as Affected by Soybean and Soymilk Characteristics. Calsium Sulfate Coagulant. Journal of Food Science, volume 55, no. 4, page 1088-1092. ✓
- Mulyokusumo, S.E, 1985. Tahu. Tarate, Bandung.
- Nuriani, G., 1994. Pengaruh Konsentrasi Tetrasodium Phyrophospat ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$) dan Calsium Chlorida (CaCl_2) terhadap Sifat Fisikokimia Kentang Goreng (french Fries). Fakultas Teknologi Pertanian. Unika Widya Mandala, Surabaya.
- Pirie, N.W, 1975. Food Protein Sources. Cambridge University Press, London.
- Ranganna, S, 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. Mc Graw Hill, New Delhi.
- Rismunandar, 1983. Bertanam Kedelai. Tarate, Bandung. ✓

- Smith, A.K dan S.J. Circle, 1972. Soybeans : Chemistry and Technology. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. ✓
- Somaatmadja, S, M. Ismunadji, Sumarno, M. Syam, S.O. Manurung, Yuswadi, 1985. Kedelai. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor. ✓
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi, 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Jogjakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Jogjakarta.
- Sun, N. and William M. Breene, 1991. Calcium Sulfate Concentration Influence on Yield and Quality of Tofu From Five Soybean Varieties. Journal of Food Science, volume 56, no. 6, page 1604-1607. ✓
- Sutanti, D., 1989. Pengaruh Jenis Bahan Penggumpal dan Pengawet Jenis Asam terhadap Daya Awet Tahu selama Penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. ✓
- Tranggono dan Marsono, 1987. Studi Pembuatan Tahu Kori Dengan Berbagai Koagulan. Seminar Kajian Kimiawi Pangan. Pusat Antar Universitas, Universitas Gadjah Mada, Jogjakarta.
- Wibowo, N., 1991. Pengaruh Jenis Bahan Pengental dan Perlakuan pH terhadap Beberapa Sifat Jelly. Fakultas Teknologi Pertanian. Unika Widya Mandala, Surabaya.