

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Pengaturan suhu penggilingan dan pH ekstraksi pada proses pembuatan susu kedelai memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar protein, nitrogen terlarut, pH susu kedelai. Kedua kondisi tersebut juga mempengaruhi penilaian organoleptik bau dan warna, kecuali organoleptik rasa hanya dipengaruhi oleh perlakuan pengaturan pH ekstraksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan suhu air penggilingan 50°C dan pH ekstraksi 8 menghasilkan susu kedelai dengan kadar protein, Nitrogen terlarut, skor organoleptik bau dan rasa yang tertinggi dibandingkan perlakuan yang lain.

Saran

Pembuatan susu kedelai, disarankan agar mengatur suhu air penggilingan pada suhu 50°C dan pH ekstraksi diatur pada pH 8 untuk mendapatkan susu kedelai dengan kualitas yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aman, M. dan S. Hardjo, 1973. *Perbaikan Mutu Susu Kedelai Dalam Botol*. Proseding Seminar Teknologi Pangan I. Penelitian Kimia Departemen Perindustrian, Bogor.
- Apriyantono, A., dan D. Fardiaz, 1989. *Analisis Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Bogor.
- Badenhop, A.F. dan L.R. Hackler, 1973. *Methionine Supplementation Of Soymilk To Correct Cistine Loss Resulting From Alkaline Soaking Procedure*. J. Food Sci., 68 : 186 - 189.
- Bourne, M.C., 1976. *Effect Of Sodium Alcales And Salt pH And Flavour Of Soymilk*. J. Food Sci., 41 : 62.
- Dench, W. dan A., Huges, 1981. *Introducing Food*. Mac Millan Publishing co. Inc., New York.
- Fennema, O.R., 1985. *Food Chemistry*. 2nd edition. Marcel Dekker Inc., New York.
- Ihekoronye, A.I., 1985. *Integrated Food Science Dan Technology For The Tropics*. Mac Millan Publishers Ltd., New York.
- Kartika B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Koswara, S., 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Meyer, L.H., 1975. *Food Chemistry*. The AVI Publishing co. Inc., Westport, Connecticut
- Pringle, W., 1974. *Full Fat Soy Flour*. Journal American Oil Chemistry, 51 (1) : 74A-76A.
- Reksohadiprodjo, S., 1985. *Produksi Tanaman Hijauan Makanan Ternak Tropik*. BPFE, Yogyakarta.
- Rismunandar, 1983. *Bertanam Kedelai*. Tarate, Bandung.

- Smith, A.E. dan S.J. Circle, 1976. *Soybean : Chemistry And Technology, Volume I : Protein*. AVI Publishing co. Inc., Westport, Connecticut.
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi, 1984. *Tofu And Soy milk Production. The Book Of Tofu Volume II, 2nd edition*. The Soyfoods Center, Lafayette, New York.
- Subagjo, 1980. *Susu Kedelai*. Bharata, Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, Bambang dan Suhardi, 1984. *Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Somaatmaja, S., 1985. *Kedelai*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Syahrir dan Sukadihardjo, 1975. *Pengolahan Secara Tradisional Dari Berbagai Jenis Bahan Industri Di Indonesia*. Pusat Pengembangan Perguruan Tinggi, Bogor.
- Winarno, F.G., 1980^a. *Susu Kedelai Minuman Bergizi Yang Belum Diacuhkan pengolahan Kedelai Menjadi Minyak Dan Bahan-Bahan Industri*. IPG, Fateta, IPB, Bogor.
- _____, 1980^b. *Pengolahan Kedelai Menjadi Minyak Dan Bahan-Bahan Industri*. Pubangtepa, IPB, Bogor.
- _____, 1991. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- _____, dan A. Rahman, 1974. *Protein. Sumber Dan Peranannya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, IPB, Bogor.
- _____, dan Laksmi S., 1973. *Pigmen Dalam Pengolahan Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, IPB Bogor.
- Yitnosumarto, S., 1991. *Percobaan Perancangan Analisis Dan Interpretasinya*. Gramedia, Jakarta.