

BAB IV

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan kajian pustaka yang sudah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Perendaman kedelai yang semakin lama akan meningkatkan kadar protein, bobot kedelai, rendemen (%) serta aroma kedelai yang dihasilkan.
2. Suhu penggilingan kedelai optimum adalah 80 °C karena memiliki kadar protein yang tinggi dan menghasilkan jumlah tahu paling banyak.

DAFTAR PUSTAKA

Anglemier, A.E. and M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc. , New York.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1993. *Daftar Komposisi Bahan*. Jakarta: Bhratara.

Fessenden, R. J & Joan, S. F. 1990. *Organic chemistry 4nd Edition*. Massachusetts: PWS Publisher.

Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Maryam, Siti. 2007. *Penentuan Suhu Optimum Air Saat Menggiling Kedelai untuk Menghasilkan Tahu Berkualitas*. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA. Undiksha.

Sanggam. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Kalsium Karbonat dan Lama Perendaman Kedelai terhadap Mutu Tahu*. Medan: Universitas Katolik St. Thomas.

Sumber Jaya. 2012. *Proses Pengolahan Tahu*. Surabaya: UD. Sumber Jaya.