

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Secara umum hasil yang diperoleh dari perhitungan sidik ragam dapat disimpulkan bahwa antar perlakuan air perasan jeruk nipis pada berbagai tingkat konsentrasi terdapat pengaruh yang sangat nyata terhadap pH, rendemen, tekstur, bau dan warna tahu susu yang dihasilkan, sedangkan pada kadar air, kadar protein dan rasa tahu susu tidak terdapat pengaruh yang nyata.

Dari hasil pengamatan yang diperoleh menunjukkan bahwa tahu susu yang terbaik adalah tahu susu yang dihasilkan pada perlakuan penambahan air perasan jeruk nipis pada konsentrasi 2 persen, yaitu dengan nilai rata-rata pH (6,24); rendemen (11,18 gram); kadar protein (63,04 persen); bau netral (5,07); rasa antara netral dan agak menyukai (5,53); warna agak menyukai (6,00), sedangkan rata-rata tekstur tahu susu yang diperoleh paling lunak (13,5 mm/10 detik); kadar air tahu susu yang diperoleh paling tinggi (161,45 persen).

6.2. Saran

Tahu susu yang terbaik dari hasil penelitian ini adalah tahu susu dengan penambahan air perasan jeruk nipis pada konsentrasi 2 persen. Jika ingin mengadakan penelitian tahu susu lebih lanjut disarankan menggunakan penambahan air perasan jeruk nipis tidak lebih dari 2 persen.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulrachman, 1981. **Menyingkap Masalah Pemasaran dan Pemeriksaan Susu.** Warta Pertanian nomor 62 tahun IX. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Adnan, M., 1984. **Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu.** Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada. Andi Offset, Yogyakarta.
- Anonim, 1980. **Beternak Sapi Perah.** Kanisius, Yogyakarta.
- , 1981. **Daftar Komposisi Bahan Makanan,** Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wooton (alih bahasa oleh Hari Purnomo dan Adiono), 1987. **Ilmu Pangan.** Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Eckles, C.H., W.B. Combs, and H. Macy, 1987. **Milk and Milk Product.** Tata Mc Graw Hill, New Delhi.
- Furia, T.E., 1968. **Handbook of Food Additives.** The Chemical Rubber Co. Cleveland. Ohio.
- Hadiwiyoto, S., 1983. **Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur.** Liberty, Yogyakarta.
- Ihekoronye A.I. and P.O. Ngoddy, 1985. **Integrated Food Science and Technology for the Tropics.** Macmillan Publishers Ltd., London.
- Kartika B., 1992. **Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian.** P.A.U. Pangan dan Gizi. U.G.M., Yogyakarta.

- Kartika B., Hastuti P., dan Supartono W., 1988. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan**. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. U.G.M., Yogyakarta.
- Lampert, L.M., 1975. **Modern Dairy Product**. 3 th ed. Chemical Publishing Company, Inc., New York.
- Larmond, E., 1984. **Methods for Sensory Evaluation of Food**. Food Research Institute, Canada Department Agriculture, Ottawa.
- Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono, 1992. **Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Nugraheni, H., 1989. **Pengaruh Berbagai Tingkat Penambahan Air Nenas (*Ananas comosus*) Pada Pembuatan Tahu Susu Terhadap Kadar Air dan Kadar Protein**. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Padaga C.P. dan H. Purnomo, 1993. **Susu dan Produk Olahannya**. Universitas Brawijaya, Malang.
- Pramono, Irianto, A., 1985. **Mempelajari Penambahan Cita Rasa Pada Tahu Dan Retensinya Setelah Pemasakan Dan Penyimpanan**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Puspitasari, 1985. **Penggunaan Garam-garam Kalsium Untuk Pembuatan Tahu Susu**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Rahman, Ansori, Srikandi Fardiaz, Winiati P. Rahaju, Suliantari, C.C. Nurwitri, 1992. **Teknologi Fermentasi Susu**. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Sarwono, B., 1988. **Jeruk Nipis dan Pemanfaatannya**. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Shurleff, W. and Aoyagi A., 1984. Tofu and Soymilk Production, The Book of tofu volume II, A craft and Technical manual. second edition. Soyfoods Center, Lafayette.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1984. **Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian**. Edisi ke III. Liberty, Yogyakarta.
- Sutanti, D., 1989. **Pengaruh Jenis Bahan Penggumpal dan Pengawet Jenis Asam Terhadap Daya Awet Tahu Selama Penyimpanan**. Skripsi. FTP. IPB, Bogor.
- Tresler, K. Donald and M.A. Joslyn, 1971. **Fruit and Vegetable Juice Processing Technology**. 2nd ed. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Troller, A.J. and J.H.B. Christian, 1978. **Water Activity and Food**. Academic Press, New York.
- van den Berg, J. C. T. (alih bahasa oleh Masdiana C. P., M.E. Sawitri, E.R. Lilik dan H. Purnomo), 1987. **Higiene Air Susu dan Teknologi Produk Susu**. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Walstra, P., and R. Jennes, 1984. **Dairy Chemistry and Physics**. John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Webb, B.H., A.H. Johnson and J.A. Alfred, 1980. **Fundamental of Dairy Chemistry**. Second Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Winarno, F.G., 1980. **Enzym Pangan**. Pusbangtepa/Food Technology Development Center. IPB., Bogor.
- ., 1984. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia, Jakarta.

- , dan Fardiaz, S., 1973. **Indonesian Tradisional Food Processing**, Lecture Presenteed to Regional Graduate Nutritions Course. SEAMO, Bogor.
- , Fardiaz, S., dan Fardiaz, D., 1984. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT. Gramedia, Jakarta.
- , dan Rahman, A., 1974. **Protein Sumber dan Peranannya**. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta, I.P.B., Bogor.