

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi susu skim bubuk yang ditambahkan pada pembuatan *yogurt like product* dari tempe kedelai rumput laut memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar protein total, kadar N-terlarut, total asam, pH, viskositas, *total plate count*, dan kenampakan yang dihasilkan.
2. Perbedaan konsentrasi susu skim bubuk yang ditambahkan pada pembuatan *yogurt like product* dari tempe kedelai rumput laut memberikan pengaruh tidak nyata terhadap aroma dan rasa.
3. S₄ (10% b/v) adalah perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisikokimia dan mikrobiologis yang diperoleh dengan cara pembobotan.
4. Sifat organoleptik masih belum bisa diterima untuk semua perlakuan.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian tentang penambahan glukosa dalam media untuk memacu pertumbuhan bakteri asam laktat sehingga waktu fermentasi dapat dipersingkat dengan pH dan total asam *yogurt like product* yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yogurt.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai pemilihan *flavoring agent* yang dapat digunakan untuk memperbaiki aroma dan rasa *yogurt like product* yang dihasilkan agar lebih disukai.

3. Perlu dilakukan penelitian mengenai konsentrasi gula yang perlu ditambahkan agar dihasilkan *yogurt like product* dari ekstrak tempe kedelai rumput laut dengan rasa yang lebih disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Buchanan, R. E and N. E. Gibbons (ed). 1974. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology* (8th ed). Baltimore: The Williams and Wilkins Company
- Buckle, K. A. *et. al.* 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo, Adiono, penerjemah). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Carr, J.G, C.V Cutting, and G.C Whiting. 1975. *Lactic Acid Bacteria in Beverages and Foods*. London: Academic Press. (Proceeding of Symposium held at Long Ashton Research Station, University of Bristol at 19-21 September 1973).
- Danone World Newsletter (Danonenewsletter) n^o2 October 1993. *Yogurt*. www.Danonenewsletter.fr
- Ensminger, A.H, et al. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia* (2nd ed) Vol.2. Boca Raton: CRC Press.
- Fardiaz, dkk. 1993. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Gilliland, Stanley E. 1985. *Bacterial Starter Cultures for Foods*. Boca Raton: CRC Press, Inc.
- Hui, Y.H. 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology* (Vol.4). New York: John Wiley & Son, Inc.
- Hui, Y. H. 1993. *Dairy Science and Technology: Principles and Technology* Vol. 1. New York: VCH Publisher, Inc.
- Meilani. 1998. *Pengaruh Penambahan Rumput Laut (Euchema spinosum) dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Fisikokimia Tempe Kedelai*. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala.
- Nakazawa, Yuji and Akiyoshi Hosono (ed), B.W. Howells (translator). 1992. *Function of Fermented Milk: Challenges for The Health Science*. London: Elsevier Applied Science.
- Permanasari, Eni. 1997. *Pengaruh Pengukusan pada Tempe dan Pengulangan Ekstraksi terhadap Sifat Fisik dan Kimia Susu Tempe*. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala.

- Rosenthal, Ionel. 1991. *Milk and Dairy Products: Properties and Processing*. New York: VCH Publisher, Inc.
- Shurtleff, William and Akiko Aoyagi. 1985. *The Book of Tempeh* (2nd ed). New York: Harper Colophon Books, Harper & Row Publisher.
- Tamime, A.Y. and R.K Robinson. 1985. *Yoghurt: Science and Technology*. New York: Pegamon Press.
- Teja, Maryanto. 1990. *Pengaruh Pengupasan, Penambahan Susu Skim dan Gelatin terhadap Mutu Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wang, Nam Sung. 2000. *Yogurt Fermentation with Lactobacillus Cultures*. College Park, MD: Departement of Chemical Engineering University of Maryland.
- Wibowo, Djoko. 1990. *Bahan Ajaran Biokimia Proses Fermentasi*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Witarsa, L. 1985. *Mempelajari Pengaruh Komposisi Starter, Penambahan Susu Skim dan Gelatin pada Pembuatan Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Wood, Brian J. B. 1992. *The Lactic Acid Bacteria in Health and Disease* (Vol. I). London: Blackie Academic and Professional.