

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Penggunaan ekstrak Tempe Kedelai Rumput Laut (TKRL) dengan berbagai konsentrasi memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap viskositas, kadar protein total, total asam, pH, kenampakan dan aroma dari produk yogurt-like.
2. Produk yogurt-like terbaik diperoleh dari perlakuan ekstrak tempe kedelai rumput laut 20% dengan viskositas 5212,5 cps, kadar protein total 4,06%, total asam 0,85%, pH 4,57, kenampakan 3,16, aroma 2,6 dan rasa 2,44.

6.2 Saran

Sehubungan hasil pengamatan uji kesukaan terhadap rasa dan aroma “yogurt-like” yang menunjukkan kecenderungan “tidak suka” maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penambahan bahan makanan tambahan sehingga didapat citarasa yang lebih baik.. Selain itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut kadar N-terlarut pada produk *yogurt-like* agar dapat diketahui seberapa tinggi nilai cernanya bagi tubuh.

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
- Danone World Newsletter (Danonenewsletter) n°2 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 (Eucheuma 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.
- Sudarmadji, S. dkk., 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Tamime, A.Y. and R.K Robinson. 1985. *Yoghurt: Science and Technology*. New York: Pegamon Press.
- Wang, Nam Sung. 2000. *Yogurt Fermentation with Lactobacillus Cultures*. College Park, MD: Departement of Chemical Engineering University of Maryland.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

