

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN



1. Kesimpulan

- 1) Pada tingkat kepercayaan 95%, temperatur koagulasi berpengaruh terhadap *yield* dalam proses pembuatan tahu sutera.
- 2) Jenis koagulan berpengaruh terhadap *yield* dalam proses pembuatan tahu sutera.
- 3) Tidak ada interaksi antara temperatur koagulasi dan jenis koagulan terhadap *yield* dalam proses pembuatan tahu sutera.
- 4) Kondisi terbaik untuk pembuatan tahu sutera diperoleh pada temperatur koagulasi 70°C dan jenis koagulan GDL dengan hasil *yield* sebesar 76,39%, kadar protein sebesar 12,138% dan tekstur sebesar 9,63 g/cm³.

2. Saran

- 1) Dapat mencari alternatif lain pengganti GDL karena memiliki harga yang relatif lebih mahal.
- 2) Pada saat melakukan pengepressan (penekanan) lebih baik jika digunakan suatu beban dengan berat tertentu untuk menekan serta dengan lama waktu tertentu yang sudah ditetapkan supaya proses penekanan terjadi secara konsisten.



Daftar Pustaka

- [1] Direktorat Jenderal Tanaman Pangan., [2015] Swasembada Kedelai Tahun 2017. Kementerian Pertanian RI
- [2] Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian., [2013] Buletin Konsumsi Pangan, vol 4. No 3
- [3] Departemen Pertanian Republik Indonesia., [2005], Peningkatan Produksi Kedelai
- [4] Sumarno, Harnoto., [1983], Kedelai dan Cara Bercocok Tanamnya. Buletin Teknik no 6. Pusat Pengembangan dan Pengolahan Tanaman Pangan, hal 1-17
- [5] Winarno, F. G., [1993], Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen, Jakarta PT. Gramedia Pustaka Utama
- [6] Koswara, I., [1992], Teknologi Pengolahan Kedelai, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- [7] Susilowati, T., [1989], Pembuatan Tahu Sutera, Buletin Pusbangtepa IPB, Vol 7, No 18
- [8] Shurtleff, W., and A. Aoyagi., [1979], *The Book of Tofu : Tofu and Soymilk Production, vol 2, New-Age Foods Study Center*
- [9] Watanabe, T., [1997], *Science of Tofu-Easy to Understand, Food Journal Co., Ltd. Kyoto*
- [10] Widayati, S. S., Pengaruh Lama Perendaman Kedelai Terhadap Kadar Protein, Rendemen dan Cita Rasa Susu Kedelai
- [11] Syah, D., Faradilla, RH. F., Trisna, V., dan Karsono, Y., [2012], Pengaruh Koagulan dan Kondisi Koagulasi Terhadap Profil Protein Curd Kedelai Serta Korelasinya Terhadap Tekstur, J. Teknol. dan Industri Pangan, Vol. XXIII, No. Th. 1
- [12] Matusura, M., Yamanaka, Y., Noguchi., S., Seraki, J., and Takechi., T., [2005] Process for Producing Tofu
- [13] Rukmana, R. dan Y. Yuniarsih., [1996], Kedelai Budidaya dan Pascapanen. Kanisius, Yogyakarta
- [14] Agriculture Departement, Chapter 9 Tofu, Tempeh, Soysauce and Miso
- [15] Tajiri, T., [1991], Effects of Defoaming and Coagulating in the Physical Properties of Tofu, Fac. Of Agriculture, Kinki University, Japan
- [16] Fuh-Juin Kao, Nan-Wei Su, and Min-Hsiung Lee., [2003], Effect of Calcium Sulfate Concentration in Soymilk on the Microstructure of Firm Tofu and the Protein Constitutions in Tofu Whey
- [17] Nong Sun and William M. Breene., [1991], Calcium Sulfate Concentration Influence on Yield and Quality of Tofu From Five Soybean Varieties
- [18] Dahrul Syah, Azis Boing Sitanggang, RH Fitri Faradilla, Victor Trisna, Yogi Karsono & Dita Adi Septianita., [2014], The influence of coagulation conditions and storage proteins on the textural properties of soy- curd (tofu)
- [19] Sarwono, B. dan Saragih, Y.P. [2004]. Membuat Aneka Tahu. Jakarta: Penebar Swadaya.
- [20] Koswara, S. [1992]. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- [21] Bruulsema. [2003]. Fertilizer and Tofu, Better Corps.PDF

- [22] Santoso, [2005]. Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif, Jakarta: Prestasi Pustaka.
- [23] Badan Standarisasi Nasional., [1998], Tahu, SNI 01-3142-1998
- [24] Suprapti, L. [2005]. Pembuatan Tahu. Kanisius : Yogyakarta.
- [25] Hardjo, S. , [1964]. Pengolahan dan Pengawetan Kedelai untuk Bahan Makanan Manusia. Bagian Gizi Fakultas Kedokteran UI, Jakarta.
- [26] Winarno, F. G. dan A. Rahman, [1974]. Protein: Sumber dan Peranannya. Departemen Teknologi Hasil Pertanian , Bogor.
- [27] Cahyadi, W. [2007]. Kedelai : Khasiat dan Teknologi . Jakarta : Bumi Aksara.
- [28] Cai, T.D, Chang, K.C, dkk., [1998], Comparison of Bench and Production Scale Methods for Making Soymilk and Tofu From 13 Soybean Varieties, Food Research International, Vol. 30, No.9
- [29] Santoso, [2009], Susu dan Yoghurt Kedelai, Teknologi Pangan Populer
- [30] Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D., [2011], *Analisis Pangan*, Dian Rakyat, Jakarta
- [31] Pratama F. [2015]. Analisa Hasil Pertanian (PTH243). Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Palembang.
- [32] Purbowatiningrum, R., Sarjono, dkk. [2009]. Profil Kandungan Protein Dan Tekstur Tahu Akibat Penambahan Fitat Pada Proses Pembuatan Tahu. *Jurnal Ilmu pangan* 1 (5) : 12-17.
- [33] Astawan, M. [2012]. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. Jakarta : Penebar Swadaya.
- [34] Esti, A.S. [2000]. Tahu. <http://www.ristek.go.id/TTG/tahu.htm>. Tanggal Akses 22 Desember 2012.
- [35] <https://medicalxpress.com/news/2016-02-tofu.html>
- [36] <https://usaha321.net/pengertian-kalsium-sulfat-dan-kegunaannya.html>
- [37] <https://www.mafiaol.com/2012/07/tahukah-anda-kenapa-ditambahkan-cuka.html>