

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan :

1. Terdapat interaksi antara penambahan jumlah starter dan gelatin terhadap pH dan kadar Nitrogen Amino "soyghurt".
2. Penambahan jumlah starter sebesar 3,0% dan gelatin sebesar 0,5% memberikan "soyghurt" dengan nilai organoleptik untuk aroma 4,87 , rasa 3,80 dan kekentalan 3,70.
3. Penambahan jumlah starter sebesar 3,0% dan gelatin sebesar 0,5% menghasilkan "soyghurt" dengan pH 4,67 , total asam 0,51 , kadar protein 3,13% , dan kadar Nitrogen Amino 0,48%.

### 5.2. Saran

Dari hasil penelitian yang diperoleh ternyata pH "soyghurt" kurang rendah demikian juga dengan total asam. Oleh karena itu perlu diteliti lebih lanjut tentang pengaruh penambahan sumber karbohidrat seperti : glukosa, laktosa, fruktosa, atau susu skim.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. dan Astawan M.W. 1991. Cetakan Pertama. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Penerbit Akademika Pressindo. Jakarta.
- Buchanan, R.E. dan Gibbons, N.E. 1974. Cetakan Ke delapan Bergey's Manual of Determative Bacteriology. The Williams & Wilkins Company. Baltimore.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.H., Wootton M. 1985. Ilmu Pangan. Hari Purnomo dan Adiono Penerjemah. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Champbell, R.J. and T.R. Marshall. 1975. The Sciencs of Providing Milk For Man. Mc. Graw- HillBook Company. New York.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu Susu Dan Hasil Olahannya : Teori Dan Praktek. Liberty. Yogyakarta.
- Kartika B., Hastuti P., Supartono W. 1987. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU - Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 1986. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Klein dan Orten. 1966. Cetakan Ke tujuh. Biochemistry. Mosby Company. Saint Louis.
- Koswara, S. 1992. Cetakan Pertama Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Larmond, E. 1984. Methods for Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute. Central Experimental Farm. Ottawa.
- Lawrence, George H.M. 1951. Taxonomy of Vascular Plants. The Macmillan. New York.
- Lehninger. 1988. Dasar-dasar Biokimia. Maggy Thenawidjaja Penerjemah. Erlangga. Jakarta.
- Padaga, M.Ch. et. al. 1987. Higiene Air Susu dan Teknologi Produk Susu. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rismunandar. 1983. Bertanam Kedelai. IV. Tarate. Bandung.
- Saraswati. 1986. Susu Kedelai. PT. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

- Setyono, D. 1990. Mempelajari Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Starter dan Lama Inkubasi Terhadap Mutu Yoghurt dari Santan Kelapa. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Soedarmo, P. 1987. Ilmu Gizi. V. Dian Rakyat. Bandung.
- Somaatmadja, S. 1985. Kedelai. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Sudarmadji, S. dan Haryono, B.S. 1984. Cetakan Ke tiga Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. dan Haryono, B.S. 1984. Cetakan Pertama Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudjana, M.A. 1986. Desain dan Analisa Esperimen. Tarsito. Bandung.
- Suriawiria, U. 1986. Cetakan Kesepuluh, Pengantar Mikrobiologi Umum. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Syarief, R. dan Irawati, A. 1988. Cetakan Pertama. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tranggono. 1990. Bahan Tambahan Pangan. PAU - Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Jogjakarta.
- Ward, A.G. and Courts, A. 1977. The Science and Technology of Gelatin. Academic Press Inc. London.
- Winarno, F.G. 1988. Cetakan Ketiga. Kimia Pangan dan Gizi. P.T. Gramedia. Jakarta.
- Yitnosumarto S. 1991. Percobaan Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.