

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan :

1. Terdapat interaksi antara jenis dan kadar gula terhadap kadar N-amino 'soyghurt' dan bau 'soyghurt'.
2. Penambahan jenis gula memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap pH, kadar asam, kadar protein, kadar N-amino, bau dan rasa 'soyghurt'.
3. Perbedaan kadar gula memberikan pengaruh yang berbeda terhadap pH, kadar asam, bau, dan rasa 'soyghurt'.
4. Penambahan jenis gula sukrosa menghasilkan 'soyghurt' dengan nilai organoleptik untuk bau 6,97 dan rasa yang paling disukai panelis adalah 4%.
5. Penambahan jenis gula glukosa sebesar 6% menghasilkan pH 5,61, kadar asam 1,1974%, kadar protein 4,11%, kadar N-amino 0,34%.

6.2. Saran

Dari hasil penelitian yang diperoleh ternyata kadar N-amino 'soyghurt' kurang tinggi, oleh karena itu perlu diteliti lebih lanjut tentang pengaruh starter yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1985. Ilmu Pangan. Cetakan Kedua. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Champbell, J.R. and R.T. Marshall. 1975. The Science of Providing Milk For Man. Mc Graw Hill Book. New York.
- Christie, R.G. 1977. Yoghurt dalam Dosrier, N.W. dan Tresler, D.K. Element of Food Technology. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Dirjaya, L. dan Hadat. 1977. Penuntun Pengolahan Air Susu. Direktorat Bina Produksi Peternakan. Jakarta.
- Dwijoseputro, D. 1985. Pengantar Fisiologi Tumbuhan. P.T. Gramedia. Jakarta.
- Fardiaz, S. 1987. Mikrobiologi Pangan I. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Gilliland, S.E. 1985. Bacterial Starter Cultures for Foods. CRC Press, Inc. BocaRaton. Filipina.
- Hadiwiyoto, S. 1982. Teknik Uji Mutu Susu dan Hasil Olahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Harper, W.J. and W.H. Carl. 1976. Dairy Technology and Engineering. The AVI Publishing Co, Inc. Westport.
- Helferich, W. and D. Westhoff. 1980. All About Yoghurt. Prentice-Hall, Inc. Englewood Cliffs. New Jersey.
- Idris, S. 1984. Methods for Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute. Central Experimental Farm. Ottawa.
- Kosikowski, F. 1982. Cheese and Fermented Milk Foods. Second Edition. F.V. Kosikowski and Associates. New York.
- Koswara, S. 1982. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Cetakan Pertama. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Lampert, R.C. 1975. Microbiological Quality Control of Coconut Milk Processing. The Philippines Association of Food Technology Inc.

- Lawrence, G.H.M. 1951. Taxonomy of Vascular Plants. The Macmillan. New York.
- Martoharsono, S. 1986. Biokimia. Jilid Pertama. Gadjah Mada University Press.
- Oberman, H. 1985. Fermented Milks dalam Wood, B.J.B. Microbiology of Fermented Foods. Volume I. Elsevier Applied Science Publisher. London.
- Ranganna, S. 1983. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products. Second Edition. Tata McGraw Hill Publishing Co. New Delhi.
- Rismundar. 1983. Bertanam Kedelai. Cetakan Keempat. Tarate. Bandung.
- Saraswati. 1986. Susu Kedelai. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Smith, A.K. and S.J. Circle. Soybeans Chemistry and Teonology. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Soedarmo, P. dan A.D. Sediaoetama. 1987. Ilmu Gizi. Cetakan Kelima. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Somaatmadja, S. 1985. Kedelai. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Suriawiria, U. 1986. Pengantar Mikrobiologi Umum. Cetakan Kesepuluh. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Winarno, F.G. 1989. Kimia Pangan dan Gizi. Cetakan Ketiga. P.T. Gramedia. Jakarta.