

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari pembahasan diatas, dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Interaksi perlakuan berpengaruh sangat nyata terhadap sifat organoleptik *soyghurt* berupa tekstur; berpengaruh nyata terhadap sifat fisik *soyghurt* berupa viskositas dan stabilitas; dan tidak berpengaruh nyata terhadap sifat kimia *soyghurt* berupa pH, kadar asam laktat, kadar protein, kadar air, total padatan, dan sifat organoleptik *soyghurt* berupa warna, rasa, dan aroma;
2. Perlakuan terbaik pada J2S2 (*stabilizer* agar-agar pada konsentrasi 0,75%) dengan nilai viskositas 7,233 d.Pas; stabilitas: 59,667%; kadar asam laktat: 1,933%; pH: 4,567; kadar protein: 4,371%; kadar air: 87,123%; total padatan: 12,877%; warna *soyghurt*: putih keabu-abuan; rasa: asam; aroma: khas dan agak langu; dan tekstur: kental

5.2 Saran

- ◆ Berdasarkan penelitian ini, panelis melalui uji organoleptik masih memberikan respon yang positif meskipun masih terdapat kendala dalam aroma *soyghurt* yang masih mengandung bau/aroma langu, maka disarankan perlu penelitian lebih lanjut untuk menanggulangi aroma langu dan sampai batas dimana aroma atau bau langu tersebut mempengaruhi standar mutu *soyghurt*,

- ◆ Bila ada penelitian lain berkaitan dengan pembuatan *soyghurt* atau *yoghurt* dengan *stabilizer* karagenan dan agar-agar disarankan menggunakan tipe karagenan tertentu, misal: *kappa*, *iota*, dan *lambda*; begitu juga dengan agar-agar yaitu batang dan bubuk, dimana tiap jenis karagenan dan agar-agar memiliki komposisi gizi yang agak berbeda dengan perbedaan kualitas tentunya.



DAFTAR PUSTAKA

- _____. 2009. pH. www.wikipedia.com. Diakses tanggal 17 Oktober 2010.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*: Washington, D.C.
- Atherton H.V., dan Newlander, J.A. 1997. *Chemistry and Dairy Testing Fourth Edition*. AVI Publishing Company.
- Apriyanto, A., dkk. 1984. *Analisa Pangan*. PAU-IPB: Bogor.
- Aslan, Laode M. 1993. *Budidaya Rumput Laut*. Kanisius: Yogyakarta.
- Bayu, Soenaryo. 1990. *Petunjuk Pemakaian Viskometer Brookfield Model LV*. Laboratorium Politeknik-Jurusan Kimia-Universitas Brawijaya : Malang.
- Chandan, R.C. & Shahani, K.M. 1993. *Yoghurt*. Di dalam Hui (ed.). *Dairy Science and Technology Handbook-Product Manufacturing*: New York.
- Daniel. 2007. *Pengujian Non Parametrik*. www.wikipedia.com. Diakses tanggal 30 Maret 2010.
- Darmanyanti, Siti. 2004. *Skripsi: Kajian Penambah Karaginan Terhadap pH, Keasaman Tirtrasi, Daya Ikat Air, Sineresis Yoghurt*. Fakultas Peternakan-Universitas Brawijaya: Malang.
- Demam, John M.1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB: Bandung.
- Drakeiron. 2008. *Info Soyghurt*. www.miselfen.wordpress.com, Diakses tanggal 29 Maret 2010.

Eckles C.H., Combs, W.B., dan Marcy, H. 1980. *Milk and Milk Products*. Mc Graw. Hill Book Co.Inc. New York: New York.

Hakim, Adul. 2009. *Yoghurt*. <http://gielhoff.blogspot.com/2009/11/yoghurt.html>. Diakses tanggal 16 Oktober 2010.

Handayani,Wresti. 2002. *Skripsi: Pembuatan Soyghurt Kering Dengan Metode Foam-Mat Drying Kajian Pengaruh Proporsi Soyghurt: Busa Putih Telur Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian-Universitas Brawijaya: Malang.

Hardoko. 2008. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XIX No.2 Th.2008: Pengaruh Konsumsi Gel Dan Larutan Rumput Laut (Euchema cottonii) Terhadap Hiperkolesterolemia Darah Tikus Wistar*. Malang.

Hadiwiyoto, S. 1994. *Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahanya*. PT Liberty: Yogyakarta.

Istini, Sri., Zatnika, A., dan Suhaimi. 2009. *Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut*. [http://suhaimi.files.wordpress.com/2009/14/manfaat dan pengolahan rumput laut.pdf](http://suhaimi.files.wordpress.com/2009/14/manfaat_dan_pengolahan_rumput_laut.pdf). Diakses tanggal 15 Oktober 2010.

Kadarsah, Achmad. 2008. *Susu Kedelai*. http://foodnutrisys.com/SNI/SNI_Susu_kedelai_new.pdf. Diakses tanggal 29 Maret 2010.

Koswara, Sutrisno 2006. *Susu Kedelai Tak Kalah Dengan Susu Sapi*. www.ebookpangan.com. Diakses tanggal 29 Maret 2010.

Kuraesin, Euis. 2004. *Skripsi: Penambahan Bahan Alternatif Dalam Pembuatan Agar-Agar Kertas*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan-Institut Pertanian Bogor: Bogor.

- Kristiningsih, Novita. 2009. *Theses: Pengaruh Penambahan Sumber Karbon Glukosa, Dekstrosa Dan Amilosa Terhadap Kualitas Soyghurt*. ITS: Surabaya.
- Mindell, Earl. 2008. *Terapi Kedelai*. PT Pustaka Delaprasata: Jakarta.
- Muchtaridi. 2008. *Susu Kedelai*. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/06/susu_kedelai.html. Diakses tanggal 30 Maret 2010.
- Nurhidayat, dkk. 2006. *Mikrobiologi Industri*. CV Sndi Offest: Yogyakarta.
- Prayitno. 2006. *Journal of Animal Production Volume 8, No.2: Kadar Asam Laktat dan Laktosa Yoghurt Hasil Fermentasi Menggunakan Berbagai Rasio Jumlah Sel Bakteri dan Persentase Starter*. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman: Purwokerto.
- Ryan. 2009. *Info Soyghurt*. Ryan's blog.blogspot.com. Diakses tanggal 29 Maret 2010.
- Rachman, A. 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- San. 2009. *Viskositas*. <http://www.gurumuda.com/viskositas>. Diakses 15 Oktober 2010.
- Santoso, Hieronymus Budi. 1994. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet., dkk. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. PT Liberty. Yogyakarta.
- Susanti, D. 2005. *Skripsi Pembuatan Es Puter Yogurt Kedelai Dengan Penambahan Probiotik Lactobacillus achidophilus dan Bifildobacterium bifildum*. Fakultas Teknologi Pertanian-Institut Pertanian Bogor: Bogor.

- Surahman, Diki Nanang. 2005. *Jurnal Widyariset Volume 8 No 1: Pengaruh Jenis Penstabil (Gelatin dan Agar-agar Batang) Dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Soyghurt*. Subang.
- Suryani, A., I. Sailah., dan E. Hambali. 2000. *Teknologi Emulsi*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Syaifudin, Ahmad. 2006. *Undergraduate Theses of Statistics Department: Pengaruh Tingkat Penambahan Gelatin Dan Lama Penyimpanan Dalam Refrigerator Terhadap Kadar Protein Dan Kadar Lemak Pada Yoghurt Set*. Surabaya.
- Sukmana, Julian. 2009. *Pengolahan Rumput Laut Menjadi Karagenan*. <http://bisnisukm.com/pengolahan-rumput-laut-menjadi-karagenan.html>. Diakses tanggal 30 Maret 2010.
- Syahri, Ahmad. 2010. *Agar dan Jelly*. Ahmad's Blog. blogspot. com. Diakses tanggal 30 Maret 2010.
- Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additives)*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Triyono, Agus. 2010. *Skripsi: Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang: Semarang.
- Tamime dan Robinson.1989. *Science and Technology: Yoghurt*. Pergamon Press: New York.
- Van den Berg J.C.T. 1987. *Dairy Technology in The Tropics Pudoc Wageningen*: Netherland.

Wahyudi, Maman. 2006. *Buletin Teknik Pertanian Volume 11 No 1: Proses Pembuatan Analisis Mutu Yoghurt*. Bogor.

Wandasari, Ros. 2008. *SNI Yoghurt*.

<http://bioindustri.blogspot.com/2008/04/yoghurt.html>. Diakses tanggal 30 Maret 2010.

Winarno, F.G. 2003. *Flora Usus dan Yoghurt*. M-Brio Press: Bogor.

Winarno, F.G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Widjanarko. 2008. *Bahan-Bahan Pembentuk Gel*.
<http://simonbidjanarko.files.wordpress.com/2008/06/bahan-pembentuk-gel-2.pdf>. Diakses tanggal 30 Maret 2010.

Yasita, Dian. 2008. *Pengaruh Umur Panen Terhadap Mutu Karagenan*.

www.damandiri.or.id/file/samsuaripbbab4.pdf. Diakses tanggal 16 Oktober 2010.

Yitnosumarto, Suntoyao. 1991. *Percobaan Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Yusmarini, Adnan M., dan Hadiwiyoto, S. 1998. *Perubahan Oligosakarida pada Susu Kedelai dalam Proses Pembuatan Yogurt*. Berkala Penelitian Pasca Sarjana (BPPS)- Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.

Yusmarini, Raswen Efendi. 2004. *Jurnal Natur Indonesia Volume 6, No 2: Evaluasi Mutu Soygurt yang dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula*. Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian-Faperta-Universitas Riau: Pekanbaru.

Yuanita, Dina . 2010. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Kualitas Yoghurt, Soyghurt, Dan Peaghurt Dengan Menggunakan Kultur Bakteri Lactobacillus Bulgaricus Dan Streptococcus Thermophilus*.

<http://digilib.its.ac.id/detil.php?id=7899&q=S.%20thermophilus>.
tanggal 30 Maret 2010.

Diakses

