

II. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan uji statistik susu kedelai bubuk dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Susu kedelai bubuk yang dihasilkan dengan metode *foam-mat drying* dalam penelitian ini memiliki kandungan kalsium lebih tinggi dibanding kalsium susu sapi.
2. Suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air susu kedelai bubuk sedangkan konsentrasi kalsium tidak memberikan pengaruh. Konsentrasi kalsium sitrat berpengaruh nyata terhadap kadar abu susu kedelai bubuk sedangkan suhu pengeringan tidak memberikan pengaruh. Interaksi perlakuan berpengaruh nyata terhadap kadar kalsium dan tingkat kesukaan panelis berdasarkan atribut mutu keseleuruhan susu kedelai bubuk namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein, lemak, karbohidrat susu kedelai bubuk dan tingkat kesukaan terhadap seduhan susu kedelai bubuk berdasarkan atribut mutu warna, aroma, dan rasa.
3. Rata-rata kadar air pada suhu pengeringan 50°C adalah $6,48 \pm 0,15\%$ dan pada suhu 60°C $4,96 \pm 0,05\%$. Kadar abu tertinggi diperoleh pada penambahan kalsium sitrat 0,9% b/v yaitu rata-rata $3,51 \pm 0,18\%$ bk, sedangkan kadar abu terendah diperoleh pada penambahan kalsium sitrat 0,0% yaitu rata-rata $1,30 \pm 0,03\%$ bk. Kadar kalsium tertinggi diperoleh pada perlakuan penambahan kalsium sitrat 0,9% dengan suhu pengeringan 50°C yaitu 1214,30 mg/100g bahan sedangkan kadar kalsium terendah diperoleh pada perlakuan

penambahan kalsium sitrat 0,0% yaitu sebesar 237,00 mg/100g. Rata-rata kadar protein, lemak, dan karbohidrat susu kedelai bubuk secara berturut adalah $17,59 \pm 0,45\%$ bk, $13,20 \pm 0,44\%$ bk, $61,98 \pm 2,17\%$ bk. Susu kedelai bubuk yang paling disukai oleh panelis adalah pada penambahan kalsium sitrat 0,9% dan suhu pengeringan 50°C dengan nilai $3,35 \pm 1,04$. Konsentrasi kalsium sitrat dan suhu pengeringan terbaik adalah pada penambahan konsentrasi kalsium sitrat 0,9% b/v dan suhu pengeringan 50°C .

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, perbandingan jumlah kedelai dan air sebaiknya dihitung berdasarkan kedelai yang telah mengalami pengelupasan kulit sehingga penyusutan bahan baku berkurang berakibat pada penurunan mutu secara kimia lebih rendah. Proses ekstraksi sebaiknya dilakukan bertahap/bertingkat untuk menghindari komponen gizi yang terbuang selama proses sehingga meningkatkan komponen gizi yang diperoleh.