BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. Nilai rata-rata kadar protein berbeda pada berbagai variasi konsentrasi dan lama perendaman menunjukkan bahwa kadar protein semakin menurun. Nilai rata-rata kadar protein tertinggi yaitu pada konsentrasi 2,1% sebesar 3,083% pada perendaman 1hari , 1,81% pada perendaman 2hari dan 1,27% pada perendaman 3hari.

2. Nilai rata-rata jumlah total mikroba pada berbagai variasi konsentrasi dan lama perendaman yang berbeda menunjukkan bahwa semakin lama perendaman maka jumlah total mikroba semakin meningkat. Nilai rata-rata jumlah total mikroba tertinggi yaitu kontrol sebesar 2.85 Cfu/gram, sedangkan terendah pada konsentrasi 2,1% perendaman 1hari.

3. Interaksi konsentrasi dan lama perendaman dalam air perasan jeruk nipis, kadar protein tertinggi sebesar 3,0833%. Dan jumlah total mikroba terendah sebesar 0,4800 Cfu/gram didapat pada interaksi konsentrasi dalam air perasan jeruk nipis pada konsentrasi 2,1% dan lama perendaman 1hari. Dan hasil organoleptik tertinggi pada terktur dan rasa pada konsentrasi 2,1% perendaman 1hari.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk mengganti air rendaman tiap 24 jam guna untuk meningkatkan kualitas tahu baik dari kadar protein maupun jumlah total mikrobanya, dan agar bisa lebih diterima oleh panelis, dan Analisis kadar air sampel. Perendaman tahu sebaiknya dilakukan pada suhu rendah (dalam almari pendingin).

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI MAULANA MALIK IBRAHIM PUSAT PERPUSTAKAAN