BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Formula terbaik kue *klappertaart* susu kedelai dengan perbandingan antara kacang kedelai dan air yaitu sebesar 1 : 6, 1 : 8 dan 1 : 10.

Hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek warna yang paling disukai adalah konsentrasi susu kedelai 1 : 8 dengan nilai rata-rata tertinggi 3,96 dan berada pada rentangan kategori agak suka hingga suka. Pada aspek rasa, konsentrasi susu kedelai 1 : 8 dengan nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,26 yang berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka Pada aspek aroma konsentrasi susu kedelai 1 : 8 dan 1 : 10 menunjukkan masing-masing nilai rata-rata tertinggi 3,96 yang berada pada rentangan kategori agak suka hingga suka. Sedangkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek tekstur yang paling disukai adalah konsentrasi susu kedelai 1 : 6, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,13 dan berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka.

Hasil analisis hipotesis menunjukkan kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 tidak berpengaruh yang signifikan pada aspek warna, rasa, aroma, maupun tekstur.

Sesuai dengan tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari penggunaan hasil olahan kedelai yang salah satunya susu kedelai dan melihat pengaruh konsentrasi susu kedelai terhadap daya terima kue *klappertaart*, sehingga pemanfaatan susu kedelai menjadi lebih maksimal. Maka dari itu hasil yang dianggap lebih baik dan direkomendasikan untuk diproduksi ialah pada konsentrasi 1 : 10 antara kacang kedelai dan air.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nilai zat gizi yang terkandung dalam produk kue *klappertaart* dengan susu kedelai, penelitian lebih lanjut tentang kualitas kue *klappertaart* dengan menggunakan susu kedelai, dan pengaplikasian pada produk kue lain, serta variasi olahan lain dari susu kedelai dan kedelai selain kue Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Alsuhendra dan Ridawati 2008.Prinsip *Analisis Zat Gizi dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan*.. Jakarta : UNJ Press.

Astawan, Made. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai. Solo.

Astawan, Made. 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian.* Penebar Swadaya. Jakarta.

Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain.2004. *Potensi Buah Kelapa Muda Untuk Kesehatan dan Pengolahannya.*Manado.

Cahyadi, Wisnu. 2012. *KEDELAI Khasiat dan Teknologi.* Bumi Aksara. Jakarta

Hardiyani, Sellyna. 2013. *Pengaruh Seduhan Bubuk Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii) Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit (Mus Musculuc L) Pemaparan Aloksan.* Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember. Jember

Irwan, Asep Wawan. 2006. *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max (L.) Merill).* Jurusan Budidaya Pertanisn Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Jatinangor.

Lange, Manfred danBogasari Baking Center. 2005. *Pastry TeoridanResepInternasional*. PT. Gaya Favorit Press (Anggota IKAPI). Jakarta.

Mindell, Earl. 2008. *Terapi Kedelai Bagi Kesehatan*. Pustaka Delapratasa. Jakarta.

Pamungkasari, Dewi. 2008. *Kajian Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Subsitusi Susu Sapi Terhadap Sifat Es Krim Ubi Jalan (Ipomoea batatas).* Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Rukmana Rahmat, dkk. 2014. *Budi Daya dan Pengolahan Hasil Kacang Kedelai Unggul.* Nuansa Aulia. Bandung

Soenardi Tuti, dkk. 2013. *Teori Dasar Kuliner, Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat dan Calon Profesional*: PT. Gramedia Pustaka, Anggota IKAPI. Jakarta.

Syarbini, M. Husin. 2013. STP. *A-Z Bakery*.PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Jakarta.

Warisnodan Kres Dahana.2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*.Agro Media Pustaka. Jakarta.

Wowor, Meilany C. 2015. *Jurnal Tingkat Kepuasan Konsumen Klappertaart di Kartini Cake dan Bakery Manado.* Jurnal. Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas SAM Ratulangi. Manado.