

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat dikemukakan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Perlakuan konsentrasi starter berpengaruh secara nyata terhadap sifat kimia parameter serta sifat organoleptik skor nilai rasa, aroma dan kekentalan kefir sari kacang merah tetapi tidak berpengaruh secara nyata terhadap skor nilai warna kefir sari kacang merah yang diamati.
- b. Hasil dari uji sifat kimia pada produk kefir sari kacang merah yang terbaik adalah pada sampel S9 dengan hasil analisis pH 3,08, asam tertitiasi 0,765%, kadar protein 1,927% dan kadar gula 6,5%.
- c. Semua produk kefir sari kacang merah sudah memenuhi SNI 7552:2009

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian lanjutan pada penelitian kefir sari kacang merah dari jumlah *starter* kefir dan penambahan gula pasir untuk mengetahui kandungan lain seperti uji lemak(b/b) dan uji mikroba yang belum teruji agar dihasilkan produk yang benar-benar sehat dan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Perlu jika dilakukan penelitian lanjutan agar daya tahan produk yang dihasilkan mempunyai jangka waktu yang lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L; Setyawardani, T; dan Astuti, T, Y. 2013. “*Penggunaan Starter Biji Kefir dengan Konsentrasi yang berbeda pada Susu Sapi terhadap pH Kadar Asam Laktat*”. *Jurnal Ilmiah Peternakan 1 (1)* : 254-259.
- Aman dan Harjo. 1973. *Perbaikan Mutu Susu Kedelai di dalam Botol*. Bandung : Departemen Perindustrian Bogor.
- Andriani, Fajar. 2002. *Kajian Mutu Mikrobiologis, Kimia dan Fisik Produk Yakult di Pasran Daerah Bogor*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Apriyantino, A, Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati, Slamet Budiyanto. 1988. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB.
- Aristya, A. L, L. M. Anang, dan A. N. Ahmad. 2013. *Total Asam, Total Yeast, dan Profil Protein Kefir Susu Kambing dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Gula Yang Berbeda*. Laporan Penelitian, Universitas Diponegoro Semarang.
- Aristya, A. L., A. M. Legowo dan A. N. Al-Baarri. 2013. *Karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologis kefir susu kambing dengan penambahan jenis dan konsentrasi gula yang berbeda*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(3)*: 139143.
- Astawan.2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*. Cetakan 1.Penebar Swadaya. Jakarta.
- (BAPPEDA NTB) Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Nusa Tenggara Barat. 2013. *Pertanian Agriculture Nusa Tenggara Dalam Angka 2013*. http://bappeda.ntbprov.go.id/wpcontent/uploads/2013/09/dda2013-13_babv1.pdf. Diakses pada tanggal 23 November 2019.
- (BPS) Badan Pusat Statistik. 2011. *Statistik Produksi Holtikultura Tahun 2011*. <http://hortikultura.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-2011.pdf>. Diakses pada tanggal 23 November 2019.
- Chandan, R., White, C., Kilaran, A., & Hui, Y. 2006. *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milk*. UK: Bleck Well Publishing.
- Fратиwi; Yulneriwarni dan Noverita. 2008. “*Fermentasi Kefir Dari Susu Kacang – Kacangan*”. *Vis Vitalis*. Vol 01. No 02.

- Hidayat, Nur, Padaga, Masdiana C., Suhartini, Sri. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Kunaepah, Uun. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Anti Bakteri, Polifenol Total dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Tesis UNDIP. Semarang.
- Langkey, Hendronoto, A.W., Siwi, Jan Alex, Balia, Roostita L. 2013. *The Effect Various Starter Dosages on Kefir Quality*. *Lucrari Stintifices-seria Zootehnie*, Vol 59.
- Lindawati, S. A., N. L. P. Sriyani., M. Hartawan dan I. G. Suranjaya. 2015. *Study mikrobiologis kefir dengan waktu simpan berbeda*. *Majalah Ilmiah Peternakan* 18(3): 95-99.
- Maharani, Farikha; dan Riwayati, Indah. 2017. *“Analisa Kadar Protein dan Uji Organoleptik Susu Kacang Tolo (*Vigna unguiculata*) dan Susu Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) yang Dikombinasi Dengan Kacang Kedelai”*. *Jurnal Ilmiah cendekia Eksata*. ISSN 2528-5912.
- Ot’es, S and Cagindi, O. 2003. *Kefir: A probiotik dairy composition nutritional and terapeutic aspect*. *Pakistan Journal of Nutrition* 2 (2): 54-59.
- Pramesti, A.A. 2015. *Pengaruh Pemberian Yoghurt Kacang Merah Terhadap Kadar Trigliserida Pada Wanita*. *Dislipidemia*. 1-25.
- Priyanto M. 2012. *Pertumbuhan L. Casei Pada Berbagai Lama Fermentasi Minuman Sinbiotik dari Ekstrak Cincau Hijau (*Pramnaoblogifolia Merr*)*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5 (2).
- Rahayu, W.P., 1998. *Buku Panduan Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rahmah, F. A., I. S. Nurminabari dan T. Gozali. 2016. *Pengaruh penggunaan jenis gula merah dan lama fermentasi terhadap karakteristik water kefir*. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir* 10-16.
- Safitri, M. F dan A. Swarastuti. 2011. *Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 87-92.
- Santoso Budi Hieronymus. (1994). *Susu dan Yogurt Kedelai*. Kanisius : Yogyakarta

- Sawitri, M. E. 2011. *Kajian Berdasarkan Nilai Gizi dan Penggunaan Ekstrak Susu Jumlah Bakteri Pathogen. Kedelai terhadap kualitas kefir susu kambing*. Laporan Penelitian, Universitas Brawijaya.
- Simatupang, I. 2010. *Perbandingan Konsentrasi Starter Biji Kefir dan Lama Inkubasi pada Susu Kambing dengan Susu Sapi Berpengaruh Terhadap*
Kadar Asam Laktat, Alkฮอล์, Protein dan Organoleptik. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera, Utara Medan.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. *Pengertian dan Syarat Mutu Susu Fermentasi*.
No.01-7552-2009. Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-2981-2009. *Yoghurt*. Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian.
- Sudarmaji, S., Haryono B. Dan Suhardi, 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty: Yogyakarta.
- Susanti dan S. Utami. 2014. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kandungan Protein Susu Kefir Sebagai Bahan Penyusun Petunjuk Praktikum Mata Kuliah Biokimia*. Jurnal Florea 1(1): 41-46.
- (USDA) United States Departement of Agriculture.2007. *Beans, kidney, California, red, Mature, seeds, raw*. USDA National Nutrient Database for standard Reference, Release 20 (2007).
- Wati, Fera. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Kefir Grains (kg) dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Kefir Susu Kambing Peranakan Etawa (pe) Secara Pasteurisasi*. Journal Biology.
- Widowati dan Misgiyarta S. 2004. *Seleksi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) Indigenus*. Buletin Plasma Nutfah. 7 : 1-17.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, D. Fardiaz. 1999. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zakaria, Y., C.I. Novita dan M. Edition. F. V. Kosikowski, Delima.2010. *Keamanan and Associates, New York, Susu fermentasi yang beredar di Banda Aceh*.
- Zakaria, Yusdar. 2009. *“Pengaruh jenis Susu dan Persentase Starter yang Berbeda Terhadap Kualitas Kefir”*. Jurnal Agripet. Vol 9. No 1.