

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari 5 sampel susu kedelai yang diteliti diperoleh kadar protein sebagai berikut : sampel 1 memiliki (6,41), sampel 2 (3,79), sampel 3 (0,34), sampel 4 (6,09) dan sampel 5 (5,5).
2. Hasil penelitian ini dapat dikaji sebagai sumber belajar Biologi di SMA/MA pada pokok pembahasan zat-zat makanan dengan panduan silabus, rpp, materi pengayaan, lembar kerja siswa.

B. Saran

Adapun saran yang ingin diajukan dalam penelitian ini adalah:

1. Dengan adanya penelitian ini diharapkan agar masyarakat bisa belajar hidup sehat dan mempunyai kesadaran.
2. Dengan adanya penelitian ini diharapkan agar sekolah dapat menyediakan alat yang dapat digunakan untuk mengamati dan menghitung kadar protein.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1989. *Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Al-Qur'an dan Terjemahan. 2005. Bandung: Departemen Agama RI.
- Adisarwanto. 2014. *Kedelai Tropika Produktivitas 3 ton/ha*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anglemier, A.E. and M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc. , New York.
- Diastari, I.G.A.F dan Agustina, K.K. 2013. Uji Organoleptik dan Tingkat Keasaman Susu Sapi Kemasan yang dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana. Vol 2 No 4 Thn.2013:453-460. ISSN : 2301-7848*.
- Fajar, Ibnu. dkk. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Fitria Taufani Putri, 2014, *Pengaruh Cara Pengupasan Dan Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Susu Kedelai*.Tesis. Universitas Gajah Mada.
- Ferlina, S., 2009.Khasiat Susu Kedelai. www.khasiatku.com (22 Januari 2015)
- Lee, C. H. and C. Y. Rha , 1979. *Microstructure of Soybean Protein Aggregates and its Relation to the Physical and Textural Properties of the Curd*.*J. Food Sci*.
- Hamidah, E., Sukada, I.M dan Swacita, I.B.N. 2012.Kualitas Susu Kambing Peranakan Etawah Post-Thawing pada Penyimpanan Suhu Kamar.*Laboratorium Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana. Vol 1 No 3 Thn.2012:361-369*.
- Mahmud, M. K., dkk. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pramitasari, D. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*Rosc) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan.*Jurusan/Program Studi Teknologi Hasil Pertanian.Fakultas PertanianUniversitas Sebelas MaretSurakarta*.
- Prasanna HA, Desai BLM, Rao MN. 1971. Detection of early protein-calorie malnutrition (pre-kwashiorkor) in population groups. *British J Nutr* 26:71-74.

- Proverawati, A dan Wati, E.K. 2011. *Ilmu Gizi untuk Keperawatan dan Gizi Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Radiyahati.T. (1992) *Pengelolaan Kedelai*. Subang: BPTTG Pustibang Fisika Terapan - Lipi.
- Rahman, A.W. 2007. Hubungan Tingkat Mastitis dengan Kualitas Susu Berdasarkan Uji Reduktase. *Jurnal Jurusan Produksi Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang*.
- Salim, E. 2012. *Kiat Cerdas Wirausaha Aneka Olahan Kedelai*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- SNI, (1995). *Standar Nasional Indonesia Untuk Susu Kedelai SNI 01-3830-1995*. Gizi Departemen Kesehatan RI Jakarta. 4. P.
- Sudarmaji, Slamet. dkk. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Suprapti. 2010. *Teknologi Tepat Guna Kembang Tahu Dan Susu Kedelai*. Kanisius: Yogyakarta.
- Surbakti Sabar, 2010, *Asupan Bahan Makanan Dan Gizi Bagi Atlet Renang*, Medan: Jurnal Ilmu Keolahragaan Vol. 8 (2) Juli – Desember 2010. Diakses Tanggal 6 Januari 2014.
- Vistanty, H. 2010. Pengeringan Pasta Susu Kedelai Menggunakan Pengering Unggun Terfluidakan Partikel Inert. *Jurnal Magister Teknik Kimia Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro Semarang*.
- Wijayakusuma, H. 2007. *Penyembuhan dengan Kedelai Glycine max (L) Merr*. Jakarta: Sarana Pustaka Prima.
- Winarno. 1987. *Gizi Dan Makanan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- . Fg, 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama