BAB VI
SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

a). Produk yang terpilih berdasarkan uji organoleptik dari kedua tipe panelis (panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih)yaitu produk F 370 .

b). Kandungan zat gizi pada F 216 yaitu Energi (44,69 Kkal), Kh (8,94 g), Protein (0,76 g), Lemak (0,65 g), Air (89,58 g), Abu (0,06 g), dan zat besi (1,23 mg).

c). Kandungan zat gizi pada F 227 yaitu Energi (48,31 Kkal),Kh (9,69 g), Protein (0,91g), Lemak (0,65 g), Air (88,61 g), Abu (0,13 g), dan zat besi (1,31 mg).

d). Kandungan zat gizi pada F 370 yaitu Energi (48,34 Kkal), Kh (9,12 g), Protein (0,93 g), Lemak (0,90 g), Air (88,90 g), Abu (0,14 g), dan zat besi (1,48mg).

e). Kandungan zat gizi pada F 127 yaitu Energi (45,63 Kkal), Kh (8,93 g), Protein (0,87 g), Lemak (0,71 g), Air (89,33 g), Abu (0,15 g), dan zat besi (1,25 mg).

f). Keempat formula (F 216,F 227,F 370 dan F 127) memiliki pengaruh (signifikansi) terhadap indikator rasa dengan p-value 0,000.

g). Uji mutu hedonik pada keempat formula (F 216,F 227,F 370 dan F 127) memiliki pH sesuai dengan SNI yaitu 7.

h). Produk sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah bit terpilih (F 370) memiliki harga yang relatif terjangkau dibandingkan dengan harga produk susu kedelai yang ada dipasaran yaitu Rp 8.367/250 ml.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat dianjurkan adalah :

a). Penelitian selanjutnya perlu diperhatikan proses pengolahan (penggilingan, penyaringan dan pemanasan) Sari Kacang Kedelai agar kandungan zat gizi dapat terjaga.

b). Penelitian sari kacang kedelai dengan penambahan sari buah bit dapat dilakukan kepada ibu hamil dan ibu menyusui.

c). Penambahan bahan pangan lainnya dengan kandungan zat gizi lain agar dapat menanggulangi masalah gizi yang lainnya.

d). Produk Sari Kacang Kedelai Dengan Penambahan Sari Buah Bit ini dapat digunakan sebagai alternatif PMT pada puskesmas untuk menanggulangi masalah anemia pada remaja.

DAFTAR PUSTAKA

Adawiyah, D. R., Andarwulan, N., Triana, R. N., Agustin, D., & Gitapratiwi, D. (2018). Evaluation of Soybean Varieties for Quality of Soymilk. *Jurnal Mutu Pangan*, *5*(1), 10–16.

Anggraeni, F. D., & Prihandarini, R. (2013). PENGARUH JENIS KOMODITI KEDELAI (ORGANIK DAN ANORGANIK) DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP UMUR SIMPAN SUSU KEDELAI. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian "AGRIKA," 7*(2), 98–108.

Arianty, N., & MD, M. (2019). Strategi Pemasaran Susu Kedelai Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Proseding Seminar Nasional Kewirausahaan*, *1*(1), 257–264.

Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, *4*(4), 124–129. https://doi.org/10.17728/jatp.v4i4.6

BSN. (1995). SNI 01-3830-1995 Susu Kedelai. *Badan Standardisasi Nasional Nasional*, 6.

Dewi, D. C., Dewi, D. P., Laili, G. D. N., & Hernawati, H. (2021). Kualitas susu kedelai hitam ditinjau dari kadar proksimat, aktivitas antioksidan dan kadar antosianin. *Ilmu Gizi Indonesia*, *4*(2), 125–134. https://doi.org/10.35842/ilgi.v4i2.197

Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (Moringa oleifera L.) pada cookies terhadap sifat fsik, sifat organoleptik, kadar proksimat, dan kadar Fe. *Ilmu Gizi Indonesia*, *1*(2), 104–112. https://doi.org/10.35842/ilgi.v1i2.22

Djaranjoera, T. (2019). *Gambaran Asupan Karbohidrat Dengan Status Gizi Underweight Pada Remaja Di Kota Kupang*. 1–19.

Dwiana, F. S., Rizza, U., Dadang, R., Mamat, R., & Eko, M. G. P. (2019). PENYULUHAN ANEMIA GIZI DENGAN MEDIA MOTION VIDEO TERHADAP PENGETAHUAN DAN SIKAP REMAJA PUTRI. *Jurnal Kesehatan*, *11*(1), 97–104.

Gultom, R., & Ginting, W. M. (2018). PENGARUH PEMBERIAN ANTIOKSIDAN BUTIL HIDROKSI TOLUENE (BHT) SERTA VITAMIN E DAN LAMA PEMANASAN TERHADAP KARAKTERISASI DAN JUMLAH OMEGA-3 DAN OMEGA-6 DARI MINYAK KEDELAI (SOYBEAN OIL). *JIFI (Jurnal*

Ilmiah Farmasi Imelda), *1*(2), 43–50.

Ikawati, K., & Rokhana. (2018). PENGARUH BUAH BIT (BETA VULGARIS) TERHADAP INDEK ERITROSIT PADA REMAJA PUTRI DENGAN ANEMIA. *Journal of Nursing and Public Health*, *6*(2), 60–66.

Kartika, Y. K. (2019). PENENTUAN KADAR AIR DAN KADAR ABU PADA BISKUIT. *Jurnal Kimia Analitik*, 1–10.

Kependidikan, D. J. G. dan T. (2019). *Melakukan Proses Membuat Susu Kedelai*.

Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2020). *Modul Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. 1–29.

Khanifah, M., Chabibah, N., & Setyaningsih, P. (2017). Analisa Proximat dan Uji Coba Rasa Produk Fortifikasi Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera) dalam Susu Kedelai. *Urecol*, 365–370.

Komari, & Hermana. (1993). FORTIFIKASI ZAT BESI PADA TEPUNG TERIGU DAN KECAP. In *The Journal of Nutrition and Food Research* (Vol. 16).

Lamusu, D. (2018). *UJI ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (Ipomoea batatas L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT*. *3*(1), 9–15.

Liana, Ayu, D. F., & Rahmayuni. (2017). *PEMANFAATAN SUSU KEDELAI DAN EKSTRAK UMBI BIT DALAM PEMBUATAN ES KRIM*. *4*(2), 1–10.

Marlina, P. W. N., Maulianti, R. R. D. A., & Fernandez, M. M. Y. (2018). PENGEMBANGAN BISKUIT MPASI BERBAHAN DASAR BERBAGAI MACAM TEPUNG SEBAGAI PRODUK INOVASI MPASI (The Development of Biscuit Made from Assorted Flours as Innovative Complimentary Food). *Media Gizi Mikro Indonesia*, *10*(1), 27–38.

Mayarni, M., Murwitaningsih, S., & Yulianti, Y. (2020). Pembuatan Susu Kedelai Organik Sebagai Salah Satu Peluang Bisnis Penambah Penghasilan Keluarga. *Jurnal Ilmiah Pengembangan Dan Penerapan IPTEKS*, *18*(2), 259–268. https://doi.org/10.33369/dr.v18i2.13861

MD, M., Nusa, M. I., & Prasetya, D. (2018). Aplikasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Pada Pembuatan Susu Kedelai (Hylocereus polyrhizus). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, *2*(1), 5–13. https://doi.org/10.30596/agrintech.v2i1.2544

Megananda, T. (2019). *PRA RANCANGAN PABRIK SUSU KEDELAI*

BUBUKKAPASITAS 6.000 TON/TAHUN.

Nadhilah, G. I. (2021). *PENGARUH PERBANDINGAN SARI BEET (Beta vulgaris) DENGAN SARI LEMON (Citrus Limon burm f.) DAN KONSENTASI KARAGENAN TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN FUNGSIONAL SARI BEET LEMON*.

Nafisah, N. (2018). *UJI MUTU FISIK (OVERRUN DAN DAYA LELEH) SERTA UJI KANDUNGAN ZAT BESI DAN KALSIUM ES KRIM SUSU KEDELAI (Glycine max (L) Merill) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L.)*.

Nursela, P., Syukri, D. M., Kurniasari, D., Evayanti, Y., & Isnaini, N. (2021). PEMBERIAN BUAH BIT TERHADAP KENAIKAN KADAR HB IBU HAMIL. *Jurnal Kebidanan Malahayati*, *7*(2), 257–264. https://doi.org/10.33024/jkm.v7i2.1728

Oktavia, Y. A. (2019). *SIFAT KIMIA DAN DAYA TERIMA ES KRIM SUSU KEDELAI DENGAN PEWARNA BUNGA BELIMBING WULUH (Averrhoa bilimbi L)*.

Oktaviani, S., Yulianto, & Telisa, I. (2020). PEMBERIAN PUDING PISANG SARI KEDELAI TERHADAP KADAR HAEMOGLOBIN (Hb) REMAJA PUTRI ANEMIA. *Gizido*, *12*(2), 72–79.

Palupi, R., Sandora, R., & Y, R. A. N. (2018). *Estimasi Harga Pokok Produksi Roll Gilingan Dengan Metode Job Order Costing Dalam Penentuan Harga Jual*. *2654*, 237–242.

Panjaitan, C. P. (2019). PENGARUH PENAMBAHAN SARI BUAH BIT (Beta vulgaris) TERHADAP DAYA TERIMA DONAT. *Karya Tulis Ilmiah*.

Permatasari, T., Briawan, D., & Madanijah, S. (2020). HUBUNGAN ASUPAN ZAT BESI DENGAN STATUS ANEMIA REMAJA PUTRI DI KOTA BOGOR. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *4*(2), 95–101. https://doi.org/10.31004/prepotif.v4i2.935

Pramugari, R. (2019). *TOTAL BAL, PROTEIN DAN UJI ORGANOLEPTIK YOGHURT EKSTRAK ALPUKAT (Persea americana) DENGAN PENAMBAHAN MADU KLANCENG (Trigona sp)*.

Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi Dan Komputerisasi Akuntansi*, *10*(1), 119–132. https://doi.org/10.33558/jrak.v10i1.1647

Puspitasari, D. Y. (2020). PENGARUH PEMBERIAN SUSU KEDELAI TERHADAP PRODUKSI ASI PADA IBU POST PARTUM : SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW. In *Systematic Literature Review*.

Putri, R. D., Suwardiah, D. K., Bahar, A., & Purwidiani, N. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau (Vigna radiata) Dan Penambahan Ekstrak Buah Bit (Beta vulgaris) Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ayam. *Jurnal Tata Boga*, *11*(1), 59–69.

Rahmat, L. A. (2018). PENGARUH JENIS KACANG KEDELAI (Glycine max L. Merrill) DAN PERBANDINGAN STARTER TERHADAP KARAKTERISTIK SOYGHURT. *Skripsi*, Bandung : Universitas Pasundan.

Rijal, M., Natsir, N. A., & Sere, I. (2019). *ANALISIS KANDUNGAN ZAT GIZI PADA TEPUNG UBI UNGU (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) DENGAN PENGERINGAN SINAR MATAHARI DAN OVEN*. *7*(1), 48–57.

Sari, A. M., Yudistirani, S. A., Sudarwati, W., & Aqli, W. (2020). Solusi Bertahan bagi UKM Produk Susu Kedelai di Masa Pandemi Alvika. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1–8.

Saula, L. S., Hermawan, K., Hasna, V. L., Lubis, C. F., Putri, G. K., & Andini, S. D. (2020). ARTIKEL : BUAH BIT (BETA VULGARIS L.) SEBAGA ANTIANEMIA. *Farmasi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Singaperbangsa Karawang*, *53*(9), 14–16.

Sembiring, J., & Kadir, D. (2021). *Peningkatan Pengetahuan Ibu Hamil Trimester III Melalui Edukasi Manfaat Jus Buah Bit untuk Pencegahan Anemia di Desa Kuala Air Hitam Julina Br Sembiring Pendahuluan Kehamilan beresiko tinggi memiliki tanda bahaya dalam kehamilan diantaranya adalah perdara*. *1*(4), 198–205.

Setiavani, G. (2012). INOVASI PEMBUATAN SUSU KEDELE TANPA RASA LANGU. *Www.Stppmedan.Ac.Id/Pdf/Inovasisusukedele.Pdf*, 1–9.

Shannia, T. A. (2021). *INOVASI PEMBUATAN BOBA DENGAN SUBTITUSI TEPUNG BUAH BIT (Beta Vulgaris) DAN SARI KEDELAI (Glycine Max)*.

Silalahi, R. (2018). *PENGARUH PENAMBAHAN JUMLAH EKSTRAK BUAH BIT TERHADAP MUTU ES KRIM BEKATUL SEBAGAI MAKANAN JAJANAN*.

Sinaga, E. M., Silalahi, Y. C. E., & Sianipar, A. Y. (2020). ANALISIS MINERAL KALSIUM (Ca) DAN ZAT BESI (Fe) DENGAN VARIASI WAKTU PERENDAMAN PADA PEMBUATAN SUSU KEDELAI. *FARMANESIA*, *7*(1), 60–64.

Sundari, E., & Nuryanto. (2016). HUBUNGAN ASUPAN PROTEIN, SENG, ZAT BESI, DAN RIWAYAT PENYAKIT INFEKSI DENGAN Z-SCORE TB/U PADA BALITA. *Jurnal Of Nutrition College*, *5*(4), 520–529.

Surbakti, L. (2019). Hubungan Asupan Karbohidrat, Lemak, dan Kalsium Dengan Status Gizi Pada Remaja SMP Advent Lubuk Pakam. *Surbakti, Lesnimawati Bt*, *8*(5), 55.

TKPI. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Triandita, N., & Putri, N. E. (2019). Peranan Kedelai dalam Mengendalikan Penyakit Degeneratif (The Role of Soybean in Control of Degenerative Disease). *Teknologi Pengolahan Pertanian*, *1*(1), 6–17.

Ud, H. M., & Musdalipah. (2020). DAYA TERIMA DAN ANALISIS ZAT GIZI MAKRO PADA PEMBUATAN MISUKE (MINYAK SUSU KEDELAI). *Media Gizi Pangan*, *27*(1), 70–78. http://www.journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediagizi/article/view/1550

Ulfiana, E., & M.Has, E. M. (2019). PEMBERDAYAAN KAUM IBU MELALUI PENGOLAHAN SUSU KEDELAI SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN GIZI KELUARGA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dalam Kesehatan*, *1*(1), 21–25. https://doi.org/10.20473/jpmk.v1i1.12327

Wahyudin, A., Wicaksono, F. Y., Irwan, A. W., Ruminta, R., & Fitriani, R. (2017). Respons tanaman kedelai (Glycine max) varietas Wilis akibat pemberian berbagai dosis pupuk N, P, K, dan pupuk guano pada tanah Inceptisol Jatinangor. *Kultivasi*, *16*(2), 333–339. https://doi.org/10.24198/kltv.v16i2.13223

Wulandari, R. (2012). *KONSEP PENGENDAIAN MUTU DAN Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) DALAM PROSES PEMBUATAN SUSU KEDELAI di UKM "AKHI."*

Yudiono, K. (2020). Peningkatan Daya Saing Kedelai Lokal Terhadap Kedelai Impor Sebagai Bahan Baku Tempe Melalui Pemetaan Fisiko-Kimia. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *14*(1), 57–66. https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.6311

Yunieswati, W., Kushargina, R., & Rizqiya, F. (2022). Edukasi Gizi Berbasis Teknologi untuk Peningkatan Pengetahuan Gizi dan Antioksidan pada Remaja. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, *18*(1), 69–77.

Zuhraini, R., Anggraini, Kurniasari, D., & Suharman. (2021). PENGARUH

PEMBERIAN JUS BUAH BIT DENGAN PENINGKATAN HB PADA REMAJA PUTRI. *MJ (Midwifery Journal)*, *1*(3), 144–149.