

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kadar lemak pada kerupuk ampas tahu secara ekstraksi soxhletasi adalah 15,40 %.

5.2 Saran

Berdasarkan analisa yang telah dilakukan, penulis menyarankan :

1. Melakukan penentuan kadar lemak pada kerupuk ampas tahu sebelum digoreng.
2. Memperhatikan bahan tambahan yang digunakan pada pembuatan kerupuk untuk menghindari ketinggian kadar - kadar yang ada, khususnya kadar lemak.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. Feri, K. Dian, H. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Aprianto, H. 2009. "Penetapan Kadar Lemak dalam Putih Telur Bebek Mentah dan Asin Secara Ekstraksi Soxhletasi". Skripsi. Surakarta: Fakultas Farmasi, Universitas Setia Budi.
- Ceha, R et al. 2011. "Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Proses Produksi Kerupuk Pengganti Tepung Tapioka". Jurnal ISSN: 2089-3582 Vol 2 No 1
- Fara, T. Noor, D. 2012. "*Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Produk Cookies (Chocolate Cookies, Bulan Sabit Cookies, Dan Pie Lemon Cookies)*". Thesis. Universitas Negeri Yogyakarta
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Koswara, S. 2009. "Pengolahan Aneka Kerupuk". (Online) Ebookpangan.com. (www.search-document.com/pdf2/2/cara-membuat-kerupuk-udang.html) diakses 27 April 2014
- Masruhah, L. 2008. "Pengaruh Penggunaan Limbah Padat Tahu Dalam Ransum Terhadap Konsumsi Pakan, Pertambahan Bobot Badan Dan Konversi Pakan Pada Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) Periode Grower". Skripsi. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Malang
- Murray, R.K., Granner, D.K., dan Rodwell, V.W. 2012. *Biokimia Harper*. Jakarta: Buku Kedokteran
- Nurhayati, A. 2007. "Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan". Skripsi. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian
- Purnomo, Dwi. 2012. "Penetapan Kadar Lemak Pada Es Krim Hasil Olahan Dengan Penambahan Kacang Merah". Karya Tulis Ilmiah. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Setia Budi.
- Ridayanti, dkk. 2011. "Pembuatan Abon Ampas Tahu Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Industri Pangan". PKMP. PS Teknologi Pangan dan Gizi, Teknologi Pertanian. Bogor: Universitas Djuanda
- Sudarmadji, Slamet. Haryono, Bambang dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Winarno, F.G dan Tuti Sulistyowati, 1994. "Bahan Tambahan Makanan Untuk Makanan dan Kontaminan". Pustaka Sinar Harapan, Jakarta 101-108
- Yuslinawati. 2006. "Isolasi dan Karakterisasi Sifat-Sifat Fungsional Protein Ampas Tahu". Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Zulaikha, F.2012. "Pemanfaatan Ampas Tahu (*Glycine Max (L) Merrill*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk". Karya Ilmiah. Kebumen: Dinas Pendidikan Dan Olahraga

Lampiran 1. Kadar Lemak dalam Kerupuk Ampas Tahu

1. Data perhitungan sampel dan lemak

Sampel	Labu kosong	Labu + Lemak			Berat lemak
		Bobot I	Bobot II	Konstan	
1.	106,9645	107,1294	107,1204	107,1201	0,1556
2.	105,9466	106,1095	106,1023	106,1019	0,1553
3.	102,6742	102,8366	102,8292	102,8289	0,1547

$$\text{Berat lemak} = (\text{Berat labu} + \text{lemak konstan}) - \text{Berat labu kosong}$$

2. Rumus Perhitungan

$$\text{Kadar lemak (\%)} = \frac{\text{Berat lemak}}{\text{Berat bahan}} \times 100 \%$$

$$1. \text{ Kadar lemak (\%)} = \frac{0,1556}{1,0079} \times 100 \%$$

$$= 15,44 \%$$

$$2. \text{ Kadar lemak (\%)} = \frac{0,1553}{1,0084} \times 100 \%$$

$$= 15,40 \%$$

$$3. \text{ Kadar lemak (\%)} = \frac{0,1547}{1,0063} 100 \%$$

$$= 15,37 \%$$

$$\text{Kadar lemak (\%)} \text{ rata-rata} = \frac{15,44 \% + 15,40 \% + 15,37 \%}{3}$$

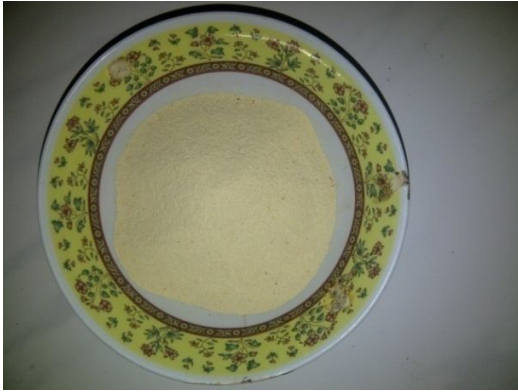
$$= 15,40 \%$$

Lampiran 2. Pembuatan HCl 1:1

Pembuatan HCl 1:1 sebanyak 30 ml

1. Dimasukkan larutan HCl_{conc} sebanyak 15 ml ke dalam beaker glass
2. Dimasukkan 15 ml aquades
3. Dihomogenkan

Lampiran 3. Foto Hasil Penelitian



Gambar 4. Tepung ampas tahu



Gambar 5. Kerupuk ampas tahu



Gambar 6. Kerupuk mentah

Lampiran 4. Foto Jalannya penelitian



Gambar 7. Ekstraksi soxhlet



Gambar 8. Proses penguapan eter



Gambar 9. Pemisahan dengan HCl 1:1



Gambar 10. Hasil uji kualitatif : minyak (kiri), tepung (kanan)