

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Hasil kadar air secara destilasi pada sampel kerupuk ampas tahu adalah 5,60% ini sesuai dengan standar SNI 01-4307-1996.

### **5.2 Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proses cetak dan penggorengan
2. Perlu inovasi lagi selain memanfaatkan ampas tahu sebagai kerupuk.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penentuan kadar air menggunakan metode asetil klorida yang lebih akurat

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Ibrahim, Putra Oktavianto. 2011. "Pembuatan Kerupuk Sehat dari Wortel". Tugas Akhir. Surakarta: Fakultas Teknik Kimia, Universitas Sebelas Maret.
- Kaswinarni, Fibria. 2007. "Kjian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu". Tesis. Semarang: Fakultas Ilmu Lingkungan, Universitas Diponegoro.
- Leggowo, M.Anang., dkk. 2007. *Academic Curriculum Development* Semarang:Uninersitas Diponegoro
- Muchtadi, T.R., dkk. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi* Bogor: Second University development project.
- Putri, A.R. 2012. "Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Kripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatipyca*)". Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sudarmadji, Slamet., dkk. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* Yogyakarta: Liberty
- Zulaikha, Fiky. 2012. "Pemanfaatan Ampas Tahu (Glycine Max (L) Meril) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk", Thesis. Dinas Pendidikan dan Olahraga.

## Lampiran 1. Hasil Pemeriksaan Kadar Air Kerupuk Ampas Tahu

Hasil pemeriksaan kadar air pada sampel kerupuk ampas tahu

Perhitungan :

Sampel kerupuk ampas tahu (1)

Diketahui :

Berat bahan = 49,9978 gram

Volume air pada skalareciver = 3 ml

BJ air = 1

Ditanya : Berapa kadar air kerupuk ampas tahu ?

$$\begin{aligned}\text{Kadar air (1)} &= \frac{\text{Volume air pada skalareciver} \times \text{BJ air}}{\text{Berat bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{3 \times 1}{49,9978} \times 100\% \\ &= 6,00\%\end{aligned}$$

Sampel kerupuk ampas tahu (2)

Diketahui :

Berat bahan = 49,9780 gram

Volume air pada skalareciver = 2,8 ml

BJ air = 1

Ditanya : Berapa kadar air kerupuk ampas tahu ?

$$\begin{aligned}\text{Kadar air (2)} &= \frac{\text{Volume air pada skalareciver} \times \text{BJ air}}{\text{Berat bahan}} \times 100\% \\ &= \frac{2,8 \times 1}{49,9780} \times 100\% \\ &= 5,60\%\end{aligned}$$

Sampel kerupuk ampas tahu (3)

Diketahui :

Beratbahan = 49,9798 gram

Volume air padaskalareciver = 2,8 ml

BJ air = 1

Ditanya : Berapakah kadar air kerupuk ampas tahu ?

$$\text{Kadar air (3)} = \frac{\text{Volume air padaskalareciver} \times \text{BJ air}}{\text{Beratbahan}} \times 100\%$$

$$= \frac{2,8 \times 1}{49,9798} \times 100\%$$

$$= 5,60\%$$

| Sampel               | Beratbahan (gr) | Kadar air (%) |
|----------------------|-----------------|---------------|
| Kerupukampastahu(1)  | 49,9978         | 6,00          |
| Kerupukampastahu (2) | 49,9780         | 5,60          |
| Kerupukampastahu (3) | 49,9798         | 5,60          |

Kadar air kerupuk ampas tahu:

Kadar 1 6,00%

Kadar 2 5,60%

Kadar 3 5,60%

Kadar yang dicurigai = 6,00%

$$\text{Data yang ditolak jika} = \left| \frac{x - \bar{x}}{d} \right| \geq 2,5$$

| X    | $\bar{x}$ | D | $\bar{d}$ |
|------|-----------|---|-----------|
| 5,60 |           | 0 |           |
|      | 5,60      |   | 0         |
| 5,60 |           | 0 |           |

$$\left| \frac{6,00 - 5,60}{0} \right| = \sim > 2,5 \text{ (data ditolak)}$$

Maka kadar | ditolak

$$\text{Kadar air kerupukampastahu} = \frac{5,60 + 5,60}{2} = 5,60\%$$

Lampiran 2. Dokumentasi pembuatan kerupuk ampas tahu.



Bahan-bahan yang digunakan



Membuat adonan



Pembuatan adonan menjadi dodol



Pengukusan dodol



Dodol yang sudah jadi dipotong tipis-tipis



Penjemuran

### Lampiran 3 Dokumentasi prosedur kerja

