

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Susu kedelai merupakan produk yang berasal dari ekstrak biji kacang kedelai dengan memiliki kandungan serat, asam lemak tak jenuh serta protein yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan.
2. Proses produksi susu kedelai di UMKM Sari dibandingkan dengan proses produksi susu kedelai secara teori/litelatur didapatkan beberapa perbedaan dalam proses produksinya, yakni pada proses perendaman, penggilingan, penyaringan, penambahan jumlah gula, dan pengemasan.
3. Permasalahan dalam produksi susu kedelai yaitu ampas kedelai hasil dari proses peyaringan antara substrat dan filtrat dari kedelai yang telah digiling, kemudian solusi dari ampas kedelai yang tidak memanfaatkan dilakukan pembuatan suatu produk layak jual.

B. Saran

1. Dilakukan pengelupasan kulit ari setelah perendaman yang bertujuan untuk menghilangkan rasa dan aroma langu pada susu kedelai.
2. Sebaiknya dalam proses penggilingan menggunakan mesin khusus pembuatan susu kedelai karena dapat mempermudah proses penyaringan dengan satu kali proses (penggilingan – penyaringan).
3. Sebaiknya dalam proses pembuatan susu kedelai perbandingan kedelai dengan 1:8 atau 1:10 karena menghasilkan susu kedelai dengan menghasilkan kekentalan yang baik.
4. Perlu di daftarkannya sertifikat izin seperti BPOM pada produk susu kedelai agar dapat dipasarkan dengan lebih aman.