

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Penambahan konsentrasi larutan getah pepaya 0,6%-2,4% pada pembuatan tahu susu tidak memberikan perubahan terhadap sineresis, daya ikat air dan pH akan tetapi menurunkan nilai rendemen tahu susu. Penambahan konsentrasi larutan getah pepaya 0,6% menghasilkan nilai rendemen tertinggi 17,86%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh konsentrasi larutan getah pepaya terhadap sifat kimia tahu susu, organoleptik, serta efeknya pada daya simpan produk.