

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat diambil kesimpulan bahwa penambahan asam fitat dalam proses pembuatan tahu yang digumpalkan dengan asam asetat pada pH titik isoelektrik (4,5), menurunkan berat protein tahu dari 8,131 gram menjadi 6,273 gram.

Peningkatan konsentrasi fitat dalam susu kedelai pada pH = 4,5 dapat meningkatkan kekerasan tahu dari konsentrasi 0 % sampai dengan 0,05 % sebesar 3,02 mm – 1,88 mm. Peningkatan konsentrasi fitat dari 0,05 % sampai 0,25 % menurunkan kekerasan tahu dari 1,88 mm menjadi 2,63 mm.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mempelajari aktivitas antioksidan alami dari asam fitat pada produk tahu-fitat sehingga diharapkan dapat meningkatkan keawetan tahu. Dimana hal tersebut akan dapat meningkatkan nilai ekonomis produk tahu.