

BAB V PENUTUP

1. Kesimpulan

Proses pembuatan tepung ampas susu kedelai meliputi tahapan pengumpulan ampas susu kedelai yang masih segar, penirisan, pengukusan, penyangraian, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan kemudian tepung ampas susu kedelai siap diolah. Proses pembuatan kerupuk tepung ampas susu kedelai meliputi pencampuran bahan, penambahan bumbu, pengukusan, pendinginan, pemotongan adonan, pengeringan, penggorengan dan pengemasan. Ampas susu kedelai sebanyak 1 kg dapat menghasilkan 13 bungkus (1000 gr) kerupuk mentah.

Proses pengemasan kerupuk tepung ampas susu kedelai dilakukan apabila kerupuk sudah ditiriskan dan diisi dalam plastik kemasan dan dipastikan bahwa kerupuk sudah dingin.

2. Saran

Diharapkan kepada mahasiswa kiranya dapat memahami pembuatan produk baik tepung ampas susu kedelai maupun kerupuk tepung ampas susu kedelai karena dalam proses pengolahan kerupuk ampas susu kedelai, harus memiliki ketepatan dalam menentukan bahan serta menentukan jumlah bahan sesuai yang diperlukan demi meningkatkan kualitas produk.

Sebaiknya melakukan sosialisasi kepada masyarakat bahwa tepung ampas susu kedelai dapat dibuat menjadi produk baru seperti kerupuk kedelai