

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tempe Delijen dengan substitusi biji bunga matahari dan biji wijen yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, penerimaan secara keseluruhan, mutu aroma, kadar protein dan kapasitas antioksidan.
2. Tempe Delijen yang paling diterima secara organoleptik yaitu P5 dengan komposisi kedelai 55% dan campuran biji bunga matahari dan biji wijen 45%. Memperoleh nilai hedonik warna 4,33 (suka), tekstur 3,90 (suka), aroma 4,62 (suka), rasa 4,49 (suka), dan penerimaan keseluruhan 4,78 (suka).
3. Tempe Delijen P5 yang merupakan perlakuan terbaik memiliki karakteristik sesuai dengan SNI 3144:2015 yang merupakan standardisasi tempe yaitu berwarna putih merata, memiliki tekstur padat kompak, dan beraroma tidak langu.
4. Hasil laboratorium menunjukkan bahwa substitusi biji bunga matahari dan biji wijen yang meningkat mempengaruhi peningkatkan kadar protein dan kapasitas antioksidan pada setiap perlakuan, yaitu dengan nilai rata – rata kadar protein (29,07 – 35,79 %) dan nilai rata – rata kapasitas antioksidan (51,06 – 68,01 mg/L GAEAC).

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan dapat melanjutkan analisis lanjutan terhadap zat gizi makro (lemak dan karbohidrat) terutama pada kadar asam lemak tak jenuh dikarenakan biji wijen dan biji bunga matahari memiliki nilai kadar lemak tak jenuh yang tinggi serta zat gizi mikro lainnya (vitamin dan mineral).
2. Untuk peneliti selanjutnya, diharapkan dapat meningkatkan konsentrasi penggunaan biji bunga matahari dan biji wijen untuk mendapatkan hasil yang maksimal pada produk tempe Delijen.
3. Untuk para produsen tempe diharapkan mampu mengembangkan inovasi dalam pembuatan tempe dengan bahan biji bunga matahari dan biji wijen.