

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Hasil analisis subyektif terhadap kue cubit tempe yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,38 – 3,82 (netral – suka), rasa 3,48 – 3,83 (netral – suka), aroma 3,28 – 3,88 (netral – suka), tekstur 3,50 – 3,83 (netral-suka), mutu tekstur 1,73 – 2,67 (agak kenyal – kenyal), mutu aroma 2,13 – 2,30 (agak langu – tidak langu), penerimaan secara keseluruhan 3,43 – 3,93 (netral – suka).
2. Kue cubit dengan karakteristik terbaik yaitu perbandingan tepung terigu 60 gram dan tempe 40 gram dengan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur, mutu tekstur, mutu aroma, penerimaan secara keseluruhan disukai, mutu tekstur kenyal dan aroma tidak langu.
3. Hasil kandungan zat gizi dalam satu resep kue cubit tempe diperoleh kadar abu 2,46 gram, kadar air 155,73 gram, protein 23,12 gram, lemak 13,02 gram, karbohidrat 75,17 gram dan untuk satu porsi diperoleh kadar abu kue cubit tempe yang dihasilkan yaitu 0,45 gram, kadar air 16,05 gram, protein 2,67 gram, lemak 1,39 gram, karbohidrat 8,72 gram.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh karakteristik kue cubit tempe yang baik sebaiknya dengan cara perbandingan tepung terigu 60 gram dan tempe 40 gram.
2. Diharapkan dengan adanya produk kue cubit tempe ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan tempe menjadi olahan makanan atau cemilan yang dapat memenuhi kebutuhan protein serta meningkatkan sumber antioksidan bagi tubuh.
3. Diharapkan semakin bertambah dan berkembangnya penambahan atau penggunaan tempe pada komposisi produk jajanan lain selain kue cubit tempe.
4. Pada penelitian ini hanya menghitung nilai gizi pada produk kue cubit tempe menggunakan tabel komposisi bahan makanan (TKBM). Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai uji proximate dan aktivitas antioksidan yang dihasilkan dari produk kue cubit tempe.
5. Penelitian ini memiliki kelemahan dikarenakan uji organoleptik dilakukan di kelas, sebaiknya uji organoleptik dilaksanakan di ruang organoleptik.