

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

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

1. Jelly tempe dengan perbandingan agar – agar dan tempe yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna dengan tingkat kesukaan 2,36 – 1,87 (krem – kecoklatan) dengan skala (3,2,1), aroma dengan tingkat kesukaan 2,11 – 1,79 (agak langu – tidak langu ), rasa dengan tingkat kesukaan 2,18 – 1,85(tidak suka), tekstur dengan kesukaan 2,25 – 1,27 (kenyal – encer) dengan skala (3,2,1).
2. Jelly tempe dengan karakteristik terbaik yaitu perbandingan agar- agar 5 % dan tempe 20% dengan karakteristik warna, aroma, rasa dan tekstur, mutu tekstur kenyal dan aroma tidak langu.
3. Hasil kandungan zat gizi diperoleh kadar abu jelly tempe yang dihasilkan yaitu 2,4 gram, kadar air 43,09 gram, protein 24,5 gram, karbohidrat 104,4 gram.

#### **B. Saran**

Adapun saran yang dapat diberikan terhadap penelitian ini yaitu :

1. Untuk memperoleh jelly tempe yang baik sebaiknya dengan cara perbandingan agar -agar 5 g dan tempe 20 g.
2. Diharapkan dengan adanya produk jelly tempe ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan tempe menjadi olahan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan zat gizi.