

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis data, dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Pada pembuatan kue kaliadrem adapun jumlah substitusi tepung tempe yang berbeda per porsi yaitu pada perlakuan pertama sebanyak 10% tepung tempe, perlakuan kedua sebanyak 20% tepung tempe, perlakuan ketiga 30% tepung tempe, perlakuan keempat sebanyak 40% tepung tempe, dan perlakuan kelima sebanyak 50% tepung tempe.
2. Formulasi kue kaliadrem terbaik yaitu pada perlakuan pertama dengan substitusi tepung tempe 10%.
3. Perlakuan terbaik menurut uji organoleptik yaitu perlakuan pertama di peroleh rata – rata terhadap mutu organoleptik yaitu rasa 3,16 (netral), tekstur 3,66 (suka), warna 2,87 (netral), aroma 3,66 (suka), penerimaan keseluruhan 4,60 (suka), mutu tekstur 2,77 (agak keras), mutu warna 2,00 (cokelat).
4. Hasil analisis obyektif pada perlakuan terbaik yaitu perlakuan pertama yang meliputi kadar air 18,23%bb, kadar protein 7,69%bb, kapasitas antioksidan 52,75 mg/L dan kadar serat 5,91%bb.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan dari penelitian ini yaitu berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, sebaiknya range antara perlakuan untuk substitusi tepung tempe tidak sangat tinggi sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar tekstur kue kaliadrem lebih baik dan lebih disukai.