

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Perlakuan terbaik pada penambahan persentase penggunaan laru adalah dengan penambahan penggunaan laru 0,25% karena mempunyai kandungan kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat yang tinggi dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya tetapi pada perlakuan 0,25% mempunyai tingkat kesukaan pada warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan yang tidak berbeda nyata dengan perlakuan yang lainnya.
2. Dari hasil subyektif terhadap tempe kacang merah persentase penggunaan laru yang berbeda tidak berpengaruh terhadap uji organoleptik meliputi rasa, tekstur, aroma, warna dan penerimaan secara keseluruhan tetapi berpengaruh sangat nyata terhadap mutu tekstur sedangkan mutu rasa berbeda tidak nyata. Mendapatkan hasil yaitu aroma 3,11-3,23 (Netral), warna 3,03-3,08 (Netral), tekstur 2,87-3,11 (Tidak suka-Netral), rasa 2,91-3,21 (Tidak suka-Netral), tingkat penerimaan secara keseluruhan 3,00-3,28 (Netral). Mutu rasa 2,29-2,63 (Gurih) dan Mutu tekstur 1,65-1,91 (Tidak kompak).
3. Adanya pengaruh persentase penggunaan laru terhadap kandungan gizi pada tempe kacang merah. Bila persentase laru pada tempe kacang merah ditingkatkan akan mengakibatkan kandungan gizi pada tempe kacang merah

akan meningkat jadi kandungan gizi pada tempe kacang merah melebihi syarat mutu tempe sehingga tempe tidak bisa dipasarkan.

B. Saran

1. Diharapkan dengan adanya tempe kacang merah ini bisa dijadikan acuan kepada masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan kacang merah dengan olahan yang lainnya.
2. Untuk penelitian selanjutnya, hendaknya dilakukan upaya untuk meningkatkan kadar protein dalam tempe kacang merah dengan menambahkan kacang-kacangan yang tinggi protein kedalamnya.