

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis data pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan tempe berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik dan mutu hedonik yang meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, mutu tekstur, mutu aroma dan penerimaan keseluruhan.
2. Dari analisis subyektif terhadap *jaja begina* dengan penambahan tempe dihasilkan. Tingkat kesukaan terhadap rasa berkisar antara 3,03 – 3,53 dengan rentang nilai (netral – suka), Tingkat kesukaan terhadap aroma berkisar antara 3,47 – 3,93 dengan rentang nilai (netral – suka), tingkat kesukaan terhadap tekstur berkisar antara 3,33 – 3,40 dengan rentang nilai (suka), tingkat kesukaan terhadap warna berkisar antara 3,37 – 3,40 dengan rentang nilai (suka), Tingkat penerimaan keseluruhan berkisar antara 3,50 – 3,60 dengan rentang nilai (netral – suka).
3. Dari pengukuran daya kembang dapat disimpulkan bahwa P1 dan P2 yang memiliki daya kembang mencapai 46,67% dibandingkan dengan perlakuan yang lainnya.
4. Dari aspek nilai gizi perporasi yaitu 30 gram pada *jaja begina* penambahan tempe mengandung energi sebesar 180,19 kalori, protein 2,53 gram, lemak 9,35 gram, dan karbohidrat 20,81 gram. *Jaja begina* dengan penambahan tempe 15% menghasilkan mutu yang paling banyak disukai oleh panelis.
5. Substitusi tempe pada pembuatan *jaja begina* dengan perlakuan 15g adalah perlakuan yang disukai oleh panelis karena dari segi organoleptik perlakuan ini

paling diterima baik dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, hedonik tekstur, hedonik aroma dan penerimaan secara keseluruhan.

B. Saran

1. Diharapkan dengan adanya produk *jaja begina* dengan penambahan tempe ini bisa dijadikan cemilan bagi masyarakat agar mampu mengolah dan memanfaatkan tempe sebagai bahan utama dalam pembuatan produk makanan lokal.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan perlakuan yang sama dalam bentuk olahan *jaja begina* sehingga mampu menutupi kekurangan aroma, tekstur dari *jaja begina* dan menentukan kandungan gizi *jaja begina* tempe.