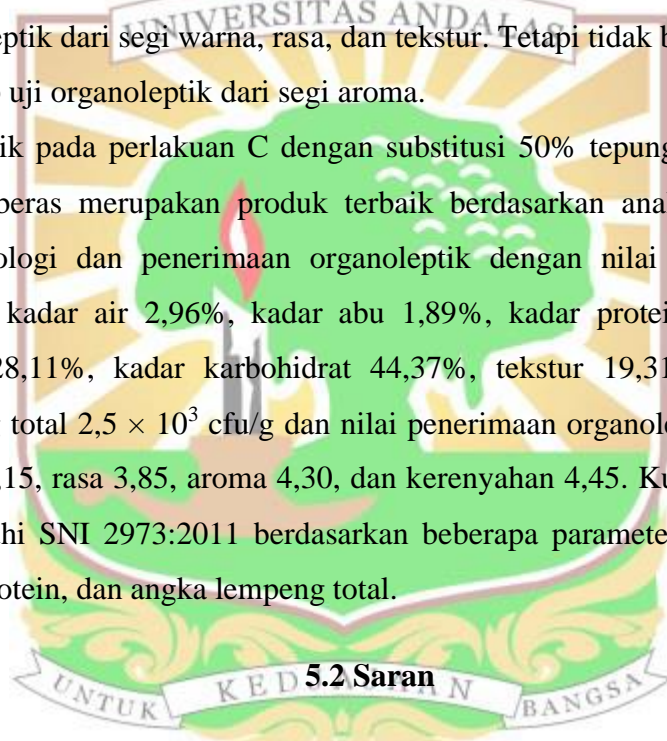


V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Substitusi tepung tempe pada tepung beras yang digunakan dalam pembuatan kue sapik memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, uji tekstur atau kerenyahan dan uji organoleptik dari segi warna, rasa, dan tekstur. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik dari segi aroma.
2. Kue sapik pada perlakuan C dengan substitusi 50% tepung tempe dan 50% tepung beras merupakan produk terbaik berdasarkan analisis kimia, fisik, mikrobiologi dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kadar air 2,96%, kadar abu 1,89%, kadar protein 22,68%, kadar lemak 28,11%, kadar karbohidrat 44,37%, tekstur 19,31 N/cm², angka lempeng total $2,5 \times 10^3$ cfu/g dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai warna 4,15, rasa 3,85, aroma 4,30, dan kerenyahan 4,45. Kue sapik ini sudah memenuhi SNI 2973:2011 berdasarkan beberapa parameter yaitu kadar air, kadar protein, dan angka lempeng total.



Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Menghilangkan *aftertaste* pahit pada produk kue sapik tepung tempe dengan melakukan blansir sebelum dilakukan pengeringan pada pengolahan tepung tempe.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis kemasan yang tepat untuk menyimpan kue sapik tepung tempe dan umur simpan kue sapik tepung tempe.