

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap tempe kupas kering yang ditambahkan bumbu inti cabai bubuk pada saat inokulasi dengan berbagai perlakuan didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan bumbu inti cabai bubuk selama inokulasi kedelai kupas kering terhadap mutu tempe kedelai berbeda nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, nilai aroma tempe yang sudah digoreng, nilai rasa tempe yang sudah digoreng, nilai tekstur tempe yang sudah digoreng, nilai warna tempe yang sudah digoreng, nilai aroma tempe mentah tanpa dicicip, nilai tekstur tempe mentah tanpa dicicip, nilai *after taste* tempe mentah dengan mencicipinya dan nilai tekstur tempe mentah dengan mencicipinya serta berbeda tidak nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) pada kadar air, kadar abu, nilai warna tempe mentah tanpa dicicip, dan nilai aroma tempe mentah tanpa dicicip.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa tempe kedelai kupas kering adalah perlakuan C dengan penambahan bumbu inti cabai sebesar 2% dengan nilai rata-rata aroma tempe yang sudah digoreng 3,64, rasa tempe yang sudah digoreng 3,72, tekstur tempe yang sudah digoreng 3,08, warna tempe yang sudah digoreng 3,52, bau tempe mentah tanpa dicicip 3,00, tekstur tempe mentah tanpa dicicip 2,87, warna tempe mentah tanpa dicicip 3,00, *after taste* tempe mentah dengan mencicipi 2,56, aroma tempe mentah dengan mencicipi 2,78, tekstur tempe mentah dengan mencicipi 2,78. Hasil analisis kimia dari perlakuan C adalah kadar air 61,2%; kadar abu 0,62%; kadar protein 18,1%; kadar lemak 12,1%; dan karbohidrat 8,01%.
3. Penambahan bumbu inti cabai bubuk tidak menghambat pertumbuhan kapang serta hifa pada kapang masih bisa menyatukan antar biji.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh penambahan bahan lain dalam pembuatan tempe sehingga lebih banyak variasi tempe yang dihasilkan.

