

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan:

1. Perlakuan beberapa metode pemasakan terhadap tempe didapatkan metode pemasakan terbaik yaitu pada perlakuan C (Penggorengan suhu 162°C selama 3 menit) dengan karakter mutu sebagai berikut : kadar air sebesar 41,33%, kadar abu 1,43%, kadar lemak 33,60%, kadar protein 17,80%, kadar karbohidrat 5,86%, total karoten 7,67%, kadar serat kasar 5,75%, % inhibisi 23,85%.
2. Berdasarkan penilaian sensori tempe dengan beberapa metode pemasakan yang paling disukai yaitu pada perlakuan C (Penggorengan suhu 162°C selama 3 menit) dengan aroma 4,25 (suka), warna 4,20 (suka), rasa 4,00 (suka) dan tekstur 4,30 (suka)

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lanjutan terhadap tempe dengan teknik penggorengan yang lain seperti teknik penggorengan vakum.

