

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa lama penyimpanan tempe memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein, tekstur dan nilai organoleptik. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan C yaitu lama penyimpanan tempe 4 hari dengan rata-rata kadar protein 23,33%, tekstur 5,30 N/cm² yang memenuhi SNI pembuatan nugget dan nilai organoleptik rasa 3,30; aroma 3,90 ; warna 3,08; dan tekstur 3,50 yang dapat diterima oleh panelis.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, dalam proses penggunaan produk tempe disarankan untuk melakukan penyimpanan paling lama sampai 4 hari agar masih dapat di konsumsi dan dimanfaatkan dalam pembuatan nugget, kemudian disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terkait pengaruh lama penyimpanan tempe dalam pembuatan nugget ayam tempe.