

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Penambahan serbuk wortel pada tempe mendoan mentah berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, aktivitas antioksidan, kadar total karoten, organoleptik (warna, rasa, dan tekstur) dan tidak berpengaruh nyata terhadap aroma.
2. Berdasarkan uji organoleptik, kimia, dan mikrobiologi perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan C (penambahan serbuk wortel 4%) dengan kadar air 58,97%, kadar abu 1,08%, kadar protein 16,54%, kadar lemak 8,72%, kadar karbohidrat 14,70%, kadar serat kasar 3,27%, aktivitas antioksidan 39,88%, kadar total karoten 13,86 μg , ALT $6,4 \times 10^{12}$ CFU/g, Coliform 0,048 APM/g, salmonella negatif/g, dan penilaian terhadap organoleptik warna 4,15 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 3,65 (suka), dan tekstur 3,65 (suka).

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan melakukan penelitian dengan bahan tambahan lainnya yang dapat meningkatkan nilai gizi pada tempe mendoan.