

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Perbedaan perlakuan pada saat proses pembuatan biji kedelai menjadi tempe dapat mengakibatkan hasil produk yang juga berbeda, jika dinilai dari rasa, warna, bau, dan tekstur
2. Presentasi biji kedelai yang terkupas pada ketiga industri tersebut, cukup tinggi dan waktu yang dibutuhkan juga sedikit dikarenakan pada tiap industri menggunakan mesin.
3. Kelayakan dalam industri tidak hanya mempertimbangkan bahan baku yang digunakan saja, namun juga mempertimbangkan dari segi bangunan dan peralatan yang digunakan
4. Perbedaan jumlah bahan mempengaruhi waktu dalam proses perebusan, semakin banyak bahan yang direbus semakin lama waktu yang dibutuhkan karena akan lebih menghabiskan waktu untuk meningkatkan suhu saat perebusan.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan menggunakan metode survei ini ada baiknya sebelum penelitian dilakukan peneliti mempersiapkan dengan sempurna data-data yang akan dikumpulkan agar tidak terdapat data yang kurang. Adapun saran lainnya untuk proses pembuatan tempe adalah tempat yang digunakan sebagai tempat produksi harus rapi, bersih, dan layak. Terakhir yaitu pemilik industri harus lebih memperhitungkan keuntungan dan biaya yang harus dikeluarkan agar tidak terjadi kerugian.