

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk kulit kacang merah pada tempe kacang merah berbeda nyata pada taraf 5% terhadap nilai tekstur, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar protein, kadar serat kasar, kadar zat besi, uji deskriptif (tekstur dan warna), dan uji perbandingan jamak (warna, tekstur, rasa dan aroma) serta berbeda tidak nyata pada taraf 5% terhadap kadar lemak dan deskriptif aroma.
2. Perlakuan terbaik untuk tempe kacang merah dengan penambahan bubuk kulit kacang merah adalah 30% penambahan bubuk kulit kacang merah (perlakuan P3). Perlakuan ini menghasilkan nilai tekstur 2,01 N/cm², kadar air 61,63%, kadar abu 0,72%, kadar protein 15,83%, kadar lemak 1,51%, kadar karbohidrat 20,29%, kadar serat kasar 6,95%, kadar zat besi 5,00 mg/100 g, *coliform* 0,32 APM/g, *Salmonella* negatif/g, penilaian uji deskriptif aroma 2,75 (aroma khas tempe, tanpa ada aroma ammonia), tekstur 2,45 (tekstur kompak, jika ditekan dan diiris tidak ada bagian yang terlepas, serta irisan tidak langsung putus jika diberi tekanan atau tarikan ringan), warna 2,5 (miselium berwarna putih merata dan cukup tebal, tidak ada tanda pertumbuhan spora dan warna lain, kecuali warna permukaan kacang), dan penilaian uji perbandingan jamak warna 6,20 (berbeda sedikit dari pembanding dan lebih disukai), tekstur 6,15 (berbeda sedikit dari pembanding dan lebih disukai), rasa 4,05 (berbeda sedikit dari pembanding dan kurang disukai), aroma 4,45 (berbeda sedikit dari pembanding dan kurang disukai).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian dengan metode pengupasan kulit ari kacang merah lain yang dapat mengurangi aroma langu dari bubuk kulit kacang merah.