

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap bubuk sereal tempe berbahan baku tempe dan jagung dengan berbagai tingkat perbandingan tempe dan jagung didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan tempe dan jagung yang digunakan dalam pembuatan bubuk sereal tempe memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, karbohidrat, serat kasar serta pada uji organoleptik warna, aroma dan *overall*. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap indeks kelarutan air, uji warna, kadar air, kadar abu, kadar lemak, nilai energi dan organoleptik rasa.
2. Penerimaan organoleptik bubuk sereal tempe yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan dengan perbandingan Tempe 50% dan Jagung 50% dengan nilai rata-rata uji organoleptik warna 4,25 (suka), rasa 4,00 (suka), aroma 4,15 (suka) dan *overall* 4,35 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk dilakukan proses pengeringan dengan menggunakan suhu yang lebih rendah dengan waktu pengeringan yang lebih lama. Kemudian pada pembuatan bubuk sereal tempe perlu dicobakan pencampuran dengan sereal lain agar asupan asam aminonya terpenuhi.