

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh penambahan enzim papain dan lama fermentasi dalam pembuatan kecap ampas tahu terhadap total padatan terlarut, kadar protein, nilai pH, kadar abu, kadar natrium klorida, total gula, dan angka lempeng total.
2. Berdasarkan hasil optimasi proses pembuatan kecap ampas tahu dengan variasi konsentrasi enzim papain dan lama fermentasi, kondisi optimum yang disarankan adalah dengan kombinasi konsentrasi enzim papain 18% dan lama fermentasi 75 jam. Nilai respon total padatan terlarut 17,892 %, nilai respon kadar protein 11,008%, respon nilai pH 4,207, nilai respon kadar abu 2,613%, nilai respon kadar natrium klorida 3,601%, nilai respon total gula 48,554%, dan nilai respon angka lempeng total $2,294 \times 10^2$ CFU/g dengan nilai *desirability* 0,677.
3. Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis terhadap produk optimum dari hasil optimasi, produk optimum yang terpilih adalah run 8 (penambahan enzim papain 18% dan lama fermentasi 75 jam) dengan rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna 3,96 (biasa), rasa 3,24 (biasa), aroma 3,16 (biasa), dan kekentalan 3,52 (biasa).
4. Hasil penelitian pembuatan kecap dengan memanfaatkan ampas tahu memberikan nilai tambah sebesar Rp 35.576/kg dengan rasio nilai tambah sebesar 36,30%.

5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan kecap ampas tahu.

2. Dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengemasan kecap ampas tahu agar tahan lebih lama.
3. Dilakukan optimasi kecap ampas tahu dengan menambahkan faktor lainnya seperti suhu.

