

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan :

1. Penambahan asam asetat pada proses perendaman kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar pH, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar purin pada tempe yang dihasilkan dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar serat kasar serta organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur).
2. Kadar purin total dari semua perlakuan adalah dibawah 100 mg/100g, dengan demikian tempe yang dibuat dengan metode yang dikembangkan pada penelitian ini aman dikonsumsi bagi penderita gout.
3. Berdasarkan uji organoleptik, kimia, dan mikrobiologi perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan C (penambahan asam asetat 0,5%) dengan kadar pH 4,95, kadar air 62,43%, kadar abu 0,86%, kadar protein 17,66%, kadar lemak 9,44%, kadar karbohidrat 9,60%, kadar serat kasar 1,88%, kadar total purin 66,05 mg/100g bahan, ALT $1,3 \times 10^7$ CFU/g dan penilaian terhadap organoleptik dengan uji deskriptif menunjukkan tempe memiliki miselium berwarna putih, memiliki aroma khas tempe, after taste terasa dan dianggap normal, tekstur kompak. serta uji organoleptik hedonik warna 4,05 (suka), aroma 3,80 (suka), rasa 3,70 (suka) dan tekstur 3,70 (suka).

1.2. Saran

1. Disarankan melakukan penelitian untuk menghasilkan tempe dengan kadar purin rendah yang dibuat dari kedelai dengan penambahan asam asetat yang direndam kurang dari 48 jam.
2. Untuk menghasilkan tempe rendah purin yang aman dikonsumsi bagi penderita gout disarankan melakukan perendaman terhadap kedelai yang akan dibuat tempe selama 48 jam dengan / tanpa penambahan asam asetat.