

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Metode perlakuan pendahuluan yang berbeda terhadap biji saga yaitu penyangraian, *blanching*, perendaman dalam larutan  $\text{NaHCO}_3$  dan oven, memberikan hasil karakteristik fisikokimia tempe saga yang berbeda. Perlakuan pendahuluan dengan cara direndam dalam larutan  $\text{NaHCO}_3$  memberikan nilai paling tinggi terhadap kadar protein 23,88%, kadar air 62,47%, kadar abu 1,16%, lemak 9,01%, serat kasar 2,56%, flavonoid 23,83 mgQE/g, total koliform 4,53 APM/g dan tekstur 38,69 N/cm<sup>2</sup> tempe saga yang dihasilkan.
2. Biji saga yang diberi perlakuan perendam pada larutan  $\text{NaHCO}_3$  terpilih sebagai produk unggulan pada pembuatan tempe saga dengan mempertimbangkan kadar protein, air, abu, lemak, serat kasar, flavonoid, koliform, aroma, warna dan tekstur sesuai dengan metode *Multiple Attribute Decision Making-Sample Additive Weight* (MADM-SAW). Total nilai MADM-SAW yang diperoleh sebesar 7,25 dengan perlakuan perendaman dalam larutan  $\text{NaHCO}_3$ .
3. Biji saga yang diberi perlakuan pendahuluan menggunakan larutan  $\text{NaHCO}_3$  yang diberikan perlakuan suhu dan lama pemanasan diperoleh produk terbaik dengan perlakuan pemanasan suhu 70°C dengan lama pemanasan 10 menit. Dimana perlakuan tersebut memiliki pengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap karakteristik fisikokimia tempe saga seperti kadar protein, air, abu, lemak, flavonoid, koliform dan tekstur. Namun berpengaruh tidak nyata ( $p > 0,05$ ) pada serat kasar dan warna tempe saga serta mendapatkan nilai organoleptik tertinggi dilihat dari nilai sensori aroma dan rasa tempe saga.
4. Setelah dilakukan uji *Independent T test* tempe saga yang dihasilkan layak untuk dipromosikan sebagai bahan baku pengganti kedelai pada pengolahan tempe. Tempe saga yang dibandingkan dengan tempe kedelai lebih baik dilihat dari protein tempe saga 23,12%, 62,02% kadar air, 7,99% lemak,

flavonoid sebesar 34,95 mgQE/g dan tekstur 41,71 N/cm<sup>2</sup> sedangkan protein tempe kedelai 19,19%, 63,31 kadar air, 7,22% lemak, flavonoid 24,30 mgQE/g dan tekstur 46.10 N/cm<sup>2</sup>.

## 5.2. Saran

Saran untuk penelitian ini yaitu perlunya dipelajari lebih lanjut mengenai umur simpan tempe saga yang dihasilkan serta Analisa nilai tambah produk dan menguji kandungan *Stearyl amine* pada tempe saga. Diharapkan penelitian ini bisa diaplikasikan pada skala industri tempe.

