

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Penambahan ekstrak buah nanas saat perendaman pada tempe kecipir berpengaruh nyata terhadap nilai kadar air, kadar abu, kadar protein, kekerasan, sensori (tekstur, rasa, aroma) dan tidak berpengaruh nyata pada nilai kadar lemak, serat kasar dan warna.
2. Berdasarkan analisis kimia, fisik, mikrobiologi dan sensori, perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan D (dengan penambahan ekstrak buah nanas 50%) dengan kadar air 50.46 %, Kadar abu 1.13%, kadar protein 22.33 %, kadar lemak 6.05%, kadar serat kasar 4.80 %, *Coliform* 0.1267 APM/g, kekerasan 44.83 N/cm² dan penilaian terhadap sensori warna 3.80 (suka), rasa 4.36 (suka), tekstur 3.96 (suka) dan aroma 3.72 (suka).

5.2 Saran

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melanjutkan dengan pengujian GC-MS sebagai metode untuk mendeteksi dan mengidentifikasi senyawa volatil yang berkontribusi pada aroma tempe. Dengan begitu, penelitian selanjutnya dapat memodifikasi aroma yang menyebabkan langu.
2. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, disarankan untuk menganalisa kadar mineral pada air perendaman