

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan tepung labu kuning pada tempe kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar karbohidrat, serat kasar, antioksidan, karoten, sensori deskriptif (tekstur dengan mencicipi), sensori hedonik (warna, rasa dan tekstur) dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, sensori deskriptif (warna, rasa, aroma dan tekstur tanpa dicicipi) dan sensori hedonik (aroma).
2. Berdasarkan uji sensori, kimia, dan mikrobiologi perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan B (penambahan tepung labu kuning 1%) dengan kadar air 61,57%, kadar abu 0,60%, lemak 4,15%, protein 18,05%, karbohidrat 15,64 %, serat kasar 8,22%, antioksidan 52,45%, total karoten 1,51 μ /g, angka lempeng total $2,6 \times 10^5$ CFU/g, dan penilaian sensori secara deskriptif dengan aroma 3,00 (aroma khas tempe), warna 3,00 (miselium berwarna putih tebal dan merata), rasa 3,00 (after taste terasa dan dianggap normal) dan tekstur 3,00 (tekstur kompak). Penilaian terhadap sensori secara hedonik dengan warna 3,80 (suka), aroma 3,60 (suka), rasa 3,90 (suka), dan tekstur 3,80 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan. Saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah mempelajari pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap daya tahan tempe meliputi kontaminasi mikroba dan kualitas selama penyimpanan.