

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap pengaruh lama waktu perebusan biji kecipir dengan *pressure cooker* terhadap karakteristik tempe kecipir, didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Lama waktu perebusan biji kecipir menggunakan *pressure cooker* terhadap karakteristik tempe kecipir berpengaruh nyata terhadap kekerasan tekstur (fisik), kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak dan kadar protein.
2. Berdasarkan keseluruhan hasil pengujian organoleptik, yang meliputi uji hedonik, uji deskriptif, serta uji perbandingan jamak, diperoleh bahwa perlakuan terbaik adalah pada lama waktu perebusan 150 menit (perlakuan D). Pada uji hedonik, perlakuan D memperoleh nilai sebagai berikut: warna 3,4 (agak suka), rasa 3,7 (suka), tekstur 4,0 (suka), dan aroma 3,9 (suka). Pada uji deskriptif, diperoleh nilai 2,5 (agak baik) untuk pertumbuhan miselium, 2,2 (agak baik) untuk aroma secara umum, 2,4 (agak baik) untuk aroma langu, 2,4 (agak baik) untuk tekstur, serta 2,6 (baik) masing-masing untuk rasa dan *aftertaste*. Sementara itu, pada uji perbandingan jamak, perlakuan D menunjukkan kesamaan dengan tempe kedelai komersial, dengan nilai 3,7 untuk rasa, 4,3 untuk *aftertaste*, 3,9 untuk tekstur, dan 4,2 untuk aroma.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan eksplorasi dan inovasi lebih lanjut untuk meningkatkan kadar lemak dan kesukaan terhadap atribut aroma tempe kecipir.