

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan berbagai senyawa kalsium (kalsium karbonat dan kalsium laktat) berpengaruh terhadap karakteristik susu tempe pada taraf ($\alpha = 5\%$) terhadap analisis kalsium, Total Padatan Terlarut (TPT), pH, viskositas, hedonik (aroma dan rasa), dan deskriptif (*aftertaste*, aroma, dan kesan berpasir)
2. Perlakuan terbaik susu tempe yaitu pada perlakuan B (penambahan kalsium karbonat) dengan nilai rata-rata kadar protein (3,15%), kadar lemak (3,36%), kadar kalsium (104,86 mg/100g), kadar serat kasar (0,36%), Total Padatan Terlarut (7,03°Brix), pH (6,34), viskositas (5,67 cP), skor organoleptik hedonik warna (3,72), aroma (3,84), rasa (3,52), tekstur (3,56), dan skor organoleptik deskriptif *aftertaste* (2,52), aroma langu (2,28), dan kesan berpasir (2,48).
3. Sterilisasi susu tempe menyebabkan pembentukan endapan dan perubahan rasa pada perlakuan B (penambahan kalsium laktat) dan sebaiknya disimpan pada suhu dingin untuk mempertahankan mutu dan kestabilan produk.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk menggunakan bahan penstabil lain yang dapat menahan terbentuknya endapan pada susu tempe. Selain itu, menemukan metode sterilisasi yang sesuai agar dapat mempertahankan kualitas susu tempe.