

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap tempe kupas kering yang ditambahkan bubuk kulit kedelai selama perendaman dengan berbagai perlakuan didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan bubuk kulit kedelai selama perendaman kedelai kupas kering terhadap mutu tempe kedelai berbeda nyata terhadap sensori *after taste*, aroma, pH, total asam tertitiasi dan kadar lemak serta berbeda tidak nyata pada kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar karbohidratnya.
2. Perlakuan berpengaruh terhadap nilai pH, total asam tetitiasi, kadar lemak, sensori *after taste* dan aroma.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa sensori tempe kedelai kupas kering adalah perlakuan D dengan penambahan bubuk kulit kedelai sebanyak 75% dengan nilai rata-rata aroma 2,8 rasa 3, tekstur 3 dan warna 3. Hasil analisis kimia pH 5,2; total asam tertitiasi 0,5; kadar abu 0,6%; kadar air 62,3%; kadar lemak 3,8%; kadar protein 18,8%; dan karbohidrat 14,5%; serta ALT $5,3 \times 10^{13}$

4. 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penentuan kadar lemak sesuai dengan cara analisa lemak SNI tempe 3144 : 2015, dan pengaruh lama perebusan kedelai kupas kering terhadap karakteristik mutu tempe yang dihasilkan.