

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap tempe kupas kering yang ditambahkan tepung kulit kedelai pada saat inokulasi dengan berbagai perlakuan didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan tepung kulit kedelai selama inokulasi kedelai kupas kering terhadap mutu tempe kedelai berbeda nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap sensori *after test* (tekstur), pH, kadar abu, kadar protein dan kadar serat kasar serta berbeda tidak nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) pada kadar air, kadar lemak, karbohidrat, aroma, rasa dan warna.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa sensori tempe kedelai kupas kering adalah perlakuan C dengan penambahan tepung kulit kedelai sebanyak 15 g dengan nilai rata-rata aroma 2,97, rasa 2,87, tekstur 3 dan warna 3. Hasil analisis kimia dari perlakuan C adalah pH 6,7; kadar air 62,3; kadar abu 0,64%; kadar lemak 5,93%; kadar protein 15,12%; dan karbohidrat 16,07%, sedangkan uji mikroba dari perlakuan C adalah ALT $6,8 \times 10^{12}$
3. Penambahan tepung kulit kedelai tidak menghambat pertumbuhan kapang serta hifa pada kapang masih bisa menyatukan antar biji, sehingga kulit kedelai bisa ditambahkan dengan mengecilkan ukurannya.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh penambahan bahan lain dalam pembuatan tempe sehingga lebih banyak variasi tempe yang dihasilkan.