

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Studi pemanfaatan kacang kedelai, kacang gude, kacang tunggak, kacang merah dalam pembuatan tempe memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P > 0,01$) terhadap karakteristik organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur tempe yang di hasilkan.
2. Perlakuan terbaik yang menghasilkan produk tempe yang baik terdapat pada perlakuan A dengan kacang kedelai yang menghasilkan nilai rata-rata untuk setiap variabel yang diamati yaitu warna dengan nilai sebesar 4,689 (sangat suka), aroma dengan nilai sebesar 4,733 (sangat suka), rasa dengan nilai sebesar 4,822 (sangat suka) dan tekstur dengan nilai sebesar 4,711 (sangat suka).

5.2 Saran

Dari kesimpulan di atas maka disarankan dalam pembuatan tempe dapat menggunakan kacang kedelai. karena dapat menghasilkan produk tempe kualitas yang baik dan dapat di terima oleh konsumen.