

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Lama perebusan kacang gude dalam pembuatan tempe berpengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P > 0,01$) terhadap variable yang diamati yaitu Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Tempe.
2. Perlakuan dan lama waktu perebusan kacang gude dalam pembuatan tempe yang menghasilkan perlakuan D dan yang terbaik yaitu perebusan 45 dan 60 menit yang menghasilkan nilai rata-rata warna 4,517 (Sangat Suka), Aroma 4,617 (Sangat Suka), Rasa 4,817 (Sangat Suka) dan Tekstur Tempe 4,633 Kategori Sangat Suka

5.2 Saran

Kesimpulan di atas dapat disarankan dalam pembuatan Tempe bisa menggunakan waktu perebusan 45 menit untuk kacang gude karena hasil analisis mengujian 45 menit tidak bedah dengan 60 menit.