BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil percobaan dan uji organoleptik yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Waktu fermentasi berpengaruh terhadap kandungan protein, telihat bahwa semakin lama kadar proteinnya semakin naik.
2. Bahan baku dari kedelai kuning lebih disukai oleh sebagian besar responden.
3. Kedelai putih mempunyai kandungan protein yang tertinggi dibandingkan dengan kedelai kuning, kedelai hitam, kacang haijau dan kacang gude.

Sebagai usaha diversifikasi suatu bahan, pemenuhan kebutuhan akan gizi (sumber protein nabati) bahan baku kacang gude, kacang hijau ternyata mampu menggantikan kedelai sebagai bahan dasar tempe dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati yang cukup baik..

5.2. Saran - Saran

Dari penelitian sederhana ini diharapkan dapat memicu untuk melaksanakan penelitian lebih lanjut yang memfokuskan pada :

1. Penentuan kadar asam amino pada masing-masing bahan baku.
2. Penentuan kadar protein tempe campuran dari bahan baku tersebut dengan perbandingan tertentu pada variasi waktu fermentasi yang berbeda.

This document is Undip Institutional Repository Collection. The author(s) or copyright owner(s) agree that UNDIP-IR may, without changing the content, translate the submission to any medium or format for the purpose of preservation. The author(s) or copyright owner(s) also agree that UNDIP-IR may keep more than one copy of this submission for purposes of security, back-up and preservation. (http://eprints.undip.ac.id)