

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Rata-rata kadar protein tempe yang digoreng dengan minyak segar adalah 6,43 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$.
2. Rata-rata kadar protein tempe setelah penggorengan 1X adalah 5,19 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$.
3. Rata-rata kadar protein tempe setelah penggorengan 2X adalah 4,79 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$.
4. Rata-rata kadar protein tempe setelah penggorengan 3X adalah 4,60 $\mu\text{g}/\mu\text{l}$.
5. Ada perbedaan rata-rata kadar protein tempe sebelum penggorengan dengan kadar protein tempe setelah penggorengan menggunakan minyak segar, minyak bekas penggorengan 1X, 2X dan 3X, yaitu kadar protein tempe dengan kadar protein tempe setelah penggorengan memiliki kadar protein lebih kecil.

Berdasarkan hasil kadar protein pada tempe tersebut menunjukkan bahwa semakin sering minyak digunakan untuk menggoreng, maka akan semakin berkurang.

5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan untuk meneliti lebih lanjut mengenai profil protein tempe dengan metode SDS-PAGE.

2. Bagi masyarakat yang ingin melakukan penggorengan pada tempe diharapkan melakukan penggorengan dengan minyak segar agar protein pada tempe tetap terjaga dan kebutuhan protein dapat terpenuhi.

