

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Interaksi antara penambahan kecambah kedelai hitam dan waktu inkubasi memberikan pengaruh sangat nyata terhadap kadar vitamin E, aktivitas antioksidan, kekompakkan, warna dan aroma pada tempe tetapi tidak berpengaruh nyata pada kadar serat kasar.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan 30 persen kecambah kedelai hitam dengan waktu inkubasi 36 jam dengan citarasa yang disukai oleh panelis, kadar serat kasar (5,24%), vitamin E (133mg/100g) dan aktivitas antioksidan (30,99%).
3. Tempe dengan penambahan kecambah kedelai hitam ini mampu menjadi alternatif pangan fungsional untuk mencegah berbagai penyakit degeneratif.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan pembuatan tempe dengan penambahan kecambah kedelai sebanyak 30 persen dengan waktu inkubasi selama 36 jam. Disarankan pada penelitian selanjutnya dilakukan pengembangan produk yang berasal dari tempe dengan kecambah kedelai untuk menciptakan produk berupa tepung, cake dan sosis yang memiliki nilai gizi yang tinggi yaitu dengan teknologi pengecambahan dan fermentasi.