

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- 5.1.1. Semakin sering penggunaan minyak goreng bekas maka dapat menurunkan konsentrasi protein tempe.
- 5.1.2. Profil protein pada tempe segar sebelum penggorengan mempunyai 5 pita protein mayor dan 17 pita minor. Profil protein pada tempe penggorengan minyak segar mempunyai 6 pita mayor dan 7 pita minor.
- 5.1.3. Profil protein pada tempe yang digoreng dengan minyak bekas 1 kali penggorengan mempunyai 5 pita mayor dan 8 pita minor. Profil protein pada tempe yang digoreng dengan minyak bekas 2 kali penggorengan mempunyai 4 pita mayor dan 8 pita minor. Profil protein pada tempe yang digoreng dengan minyak bekas 3 kali penggorengan mempunyai 4 pita mayor dan 7 pita minor.
- 5.1.4. Semakin banyak pengulangan penggorengan menggunakan teknik *deep frying* dengan minyak yang sama akan menyebabkan protein pada tempe mengalami denaturasi, yang ditandai dengan menurunnya konsentrasi protein dan jumlah pita.

5.2. Saran

- 5.2.1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan untuk melakukan penelitian profil protein lebih lanjut mengenai profil protein tempe dengan

berbagai proses pengolahan yaitu merebus atau menggoreng dengan menggunakan teknik penggorengan *Stir Frying*.

- 5.2.2. Bagi masyarakat yang ingin melakukan penggorengan pada tempe dengan menggunakan teknik *deep frying* diharapkan tidak memakai minyak bekas penggorengan yang sudah dilakukan pengulangan penggorengan dengan bahan lain karena akan merusak protein tempe tersebut.

