

## BAB V

### KESIMPULAN

#### 5.1 Kesimpulan

1. Uji sensoris pada sampel, tingkat kesukaan secara keseluruhan, yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna, nilai terendah terdapat pada tempe koro benguk tanpa penambahan kacang kedelai hitam. Nilai tertinggi terdapat pada perbandingan koro benguk 20 dan kacang kedelai hitam 80. Hal ini diduga karena panelis cenderung menyukai tempe dengan rasa dan aroma tidak langu, warna yang lebih putih, dan tekstur yang kompak. Semakin banyak penambahan kacang kedelai hitam maka tingkat kesukaan tempe koro benguk akan meningkat.
2. Kadar HCN paling rendah pada sampel perbandingan koro benguk 20 dan kacang kedelai hitam 80 yaitu 33,58 ppm, aman untuk dikonsumsi.

#### 5.2 Saran

Sebagai usaha diversifikasi pangan sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variabel lain, misalnya masa simpan.

