

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Ada kenaikan kadar protein tempe koro benguk yang disubstitusi dengan kacang kedelai hitam secara bertahap yaitu diperoleh nilai untuk masing-masing formulasi B100:H0 sebesar 12,8%, B80:H20 sebesar 14,45%, B60:H40 sebesar 15,79%, B40:H60 sebesar 16,48% dan B20:H80 sebesar 17,82% . Formulasi B60:H40, B40:H60, dan B20:H80 sudah memenuhi standar mutu kimia kadar protein dari tempe kedelai.
2. Ada penurunan tingkat kekerasan tekstur pada tempe koro benguk yang disubstitusi dengan kacang kedelai hitam pada masing-masing formulasi yaitu pada formulasi B100:H0 sebesar 3,09 mm, B80:H20 sebesar 2,27 mm, B60:H40 sebesar 2,1 mm, B40:H60 sebesar 1,66 dan B20:H80 sebesar 1,53 mm. formulasi B80:H20, B60:B40, B40:H60 dan B20:H80 sudah memenuhi standar mutu tempe kedelai.
3. Formulasi B20:H80 memberikan kadar protein paling tinggi dan tekstur paling empuk.

5.2 Saran

1. Berdasarkan kadar protein, tempe koro benguk yang bisa diterapkan untuk proses produksi pada formulasi B40:H60, B60:H40, dan B20:H80 karena sudah memenuhi standar mutu tempe kedelai.
2. Berdasarkan tekstur tempe koro benguk yang bisa diterapkan untuk proses produksi besar pada formulasi B80:H20, B60:B40, B40:H60 dan B20:H80 karena sudah memenuhi standar mutu tempe kedelai.