

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil analisa pengaruh penambahan tepung tempe kedelai hitam adalah semakin banyak penambahannya kekuatan gel pada puding menurun.
2. Hasil analisa pengaruh penambahan tepung tempe kedelai hitam adalah semakin banyak penambahannya maka nilai aktivitas antioksidan kadar protein meningkat.
3. Hasil analisa mutu hedonik warna, rasa, aroma dan tekstur terbaik diperoleh pada formulasi F1 yaitu 1% penambahan tepung tempe kedelai hitam.
4. Hasil analisa terbaik pada kadar protein aktivitas antioksidan dan sensori adalah pada formulasi F5 yaitu tepung tempe kedelai hitam yang ditambahkan sebanyak 5%

B. SARAN

1. Pada penelitian selanjutnya disarankan penambahan tepung tempe kedelai hitam pada konsentrasi 4% karena mempunyai kadar protein dan aktivitas antioksidan yang tinggi.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan pembuatan puding instan agar memudahkan masyarakat dalam membuat puding.