

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Penambahan bunga kecombrang 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan lama penyimpanan 0 jam, 4 jam, 8 jam, 12 jam pada minuman sari tempe berpengaruh sangat nyata terhadap total bakteri. Hasil total bakteri dengan nilai $1,2-4,7 \times 10^4$ koloni/gram yang dihasilkan minuman sari tempe memenuhi persyaratan (BPOM Nomor HK.00.06.1.52.4011 sari kedelai yaitu dengan nilai dibawah 5×10^4 koloni/ml.
2. Penambahan bunga kecombrang 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan lama penyimpanan 0 jam, 4 jam, 8 jam, 12 jam pada minuman sari tempe berpengaruh nyata terhadap viskositas. Viskositas yang dihasilkan minuman sari tempe berkisar antara 0,145-0,326 Cp.
3. Penambahan bunga kecombrang 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan lama penyimpanan 0 jam, 4 jam, 8 jam, 12 jam pada minuman sari tempe berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensoris pada parameter aroma, rasa, konsistensi, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter warna, sedangkan minuman sari tempe berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu sensoris pada parameter mutu warna, mutu aroma, mutu konsistensi, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap mutu rasa.
4. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan penambahan bunga kecombrang sebanyak 1,5% dan lama penyimpanan 8 jam nilai total bakteri ($2,8 \times 10^4$ koloni/gram), viskositas (0,145 Cp), dengan karakteristik sensoris.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian disarankan pembuatan minuman sari tempe dengan penambahan bunga kecombrang sebanyak 1,5% dengan lama waktu penyimpanan 8 jam.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai pengemasan minuman sari tempe dengan penambahan bunga kecombrang.
3. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai berbagai jenis penyimpanan dengan penambahan bunga kecombrang.

