

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Kacang kedelai memiliki daya serap yang baik terhadap ekstrak bunga telang, pada sampel EB – 30 warna yang dihasilkan paling baik pada tempe.
2. Komposisi ekstrak bunga telang berpengaruh pada fermentasi kacang kedelai menjadi tempe karena semakin banyak ekstrak yang digunakan maka semakin lambat terjadinya fermentasi pada kedelai.
3. Tempe bunga telang yang dihasilkan sudah memenuhi standar kadar abu dan kadar air dari SNI 3144 : 2009 karena tidak melebihi syarat mutu tempe kedelai.

5.2. Saran

1. Pada pembuatan tempe, sebaiknya penambahan ekstrak bunga telang tidak lebih dari 90 ml agar rasa tempe yang dihasilkan tidak terlalu pahit.
2. Perlu diperhatikan penambahan ragi pada pembuatan tempe agar hasil yang didapatkan lebih baik.