

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan :

1. Semakin banyak penambahan ekstrak daun suji pada kedelai, kadar air, kadar, abu dan antioksidan pada tempe semakin meningkat. kadar air dan kadar abu pada tempe dengan penambahan ekstrak daun suji memenuhi SNI 01-3144-1992 dimana kadar air maks 65% dan kadar abu maks 1,5%.
2. Semakin lama perebusan ekstrak daun suji pada kedelai, semakin meningkat kadar air dan kadar abu, dikarenakan kedelai menyerap ekstrak daun suji selama perebusan dan itu mempengaruhi kadar air dan kadar abu pada tempe.
3. Penambahan ekstrak daun suji dengan variasi konsentrasi ekstrak mempengaruhi lama nya fermentasi pada tempe. Semakin kecil konsentrasi ekstrak daun suji maka semakin cepat fermentasi nya. Tempe dengan ekstrak daun suji dengan konsentrasi 10,20 dan 30 gr hanya dalam 24 jam sudah mengalami fermentasi secara sempurna, sedangkan konsentrasi 40 dan 50 gr membutuhkan waktu 32 jam untuk fermentasi sempurna.

5.2. Saran

1. Saat perebusan kedelai dengan ekstrak daun suji sebaiknya suhu dijaga tidak melebihi 100°C agar warna pada ekstrak daun suji tidak berubah menjadi warna coklat keemasan. Karena klorofil yang ada pada daun suji tidak tahan terhadap panas dan saat penyimpanan , disarankan pada suhu ruangan yang tidak lebih dari 27°C karena akan mempengaruhi pH pada ekstrak daun suji.
2. Penambahan pada ragi sebaiknya tidak lebih dari 1 gram pada 1 kg kedelai. Sesuai Standar Nasional Indonesia dimana 1 kg kedelai ragi yang digunakan hanya 1 gr saja. Jika ragi yang ditambahkan terlalu banyak atau tidak sesuai dengan SNI, maka tempe akan mengalami pembusukan.

3. Untuk penambahan pewarna sebaiknya menggunakan konsentrasi 10,20 dan 30 gr saja dikarenakan jika melebihi dari 30 gr akan mempengaruhi rasa pada tempe yaitu pahit.