

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh media perasan kulit nanas dan lama waktu fermentasi terhadap kualitas fisik dan organoleptik tempe kedelai yang diperoleh, peneliti dapat menyimpulkan bahwa:

1. Perlakuan dengan pemberian media perasan kulit nanas (*Ananascomosus*) sebagai perendaman biji kedelai dan lama waktu fermentasi berpengaruh sangat nyata terhadap kualitas fisik dan organoleptik tempe berdasarkan parameter warna, tekstur, cita rasa dan aroma tempe berbahan baku biji kedelai (*Soja max L.*).
2. Berdasarkan dari penelitian ini bahwa lama waktu fermentasi yang efektif dalam menghasilkan tempe dengan kualitas terbaik berdasarkan kualitas fisik warna (putihcerah), tekstur (tidak keras dan tidak juga terlalu lunak), aroma (sangatharum, khastempe) adapada F₂(24 jam) atau ada pada rentang 24-30 jam waktu fermentasi, dengan masa perendaman selama P₂ (7 jam) atau pada rentang 7-8 jam perendaman.

B. Saran

Sehubungan dengan penelitian yang telah dilaksanakan dikemukakan saran sebagaiberikut:

1. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut dengan media yang berbeda.

2. Bila melakukan penelitian lanjutan berbahan baku biji kedelai, sebaiknya biji tersebut digiling terlebih dahulu agar mempermudah penelitian.