

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang saya lakukan adalah bahwa ternyata terdapat perbedaan yang sangat nyata pada kadar gizi tahu terlihat kadar protein dan lemak pada tahu kedelai lebih tinggi secara nyata dibandingkan dengan kadar protein dan lemak pada tahu biji cempedak. Kadar karbohidrat dan abu pada tahu biji cempedak lebih tinggi secara nyata dibandingkan kadar karbohidrat dan abu pada tahu kedelai. Kadar air yang terdapat pada kedua tahu ini sangat jelas perbedaannya, yaitu lebih tinggi kadar air pada tahu kedelai.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa ternyata orang-orang lebih menyukai tahu kedelai dari pada tahu biji cempak, hal ini dikarenakan tahu biji cempedak merupakan tahu tergolong baru dan masih belum menyebar luas, sehingga para penikmat tahu masih belum terbiasa terhadap tahu biji cempedak ini.

B. Saran

Dengan adanya penelitian yang telah dilaksanakan ini diharapkan agar penelitian ini dapat dilanjutkan dengan menambah variasi warna tahu dengan menambahkan sari buah asli lainnya.

Bagi para peneliti selanjutnya diharapkan kedepannya dapat menggunakan SNI yang terbaru sehingga dapat menghasilkan data yang terupdate, sehingga tidak tertinggal dengan para peneliti lainnya.

