

BAB 7

SIMPULAN DAN SARAN

7.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian fermentasi 24 jam (30⁰) dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut.

Dalam fermentasi tempe :

- (1) Terdapat perbedaan pengaruh jenis substrat terhadap kandungan zat gizi pada tempe.
- (2) Tidak terdapat perbedaan pengaruh jenis inokulum terhadap kandungan zat gizi pada tempe.
- (3) Terdapat perbedaan pengaruh fermentasi terhadap kandungan zat gizi tempe, ditinjau dari kadar protein, lipid, karbohidrat, vitamin B₁, serat, NPU, pencernaan, asam lemak, dan asam amino kecuali untuk besi dan fosfor.
- (4) Tidak ada pengaruh interaksi antara jenis substrat dengan jenis inokulum terhadap kandungan zat gizi pada tempe.
- (5) Tidak ada pengaruh interaksi antara jenis substrat dengan fermentasi terhadap kandungan zat gizi pada tempe.
- (6) Tidak ada pengaruh interaksi antara jenis inokulum dengan fermentasi terhadap kandungan zat gizi pada tempe.

- (7) Tidak ada pengaruh interaksi antara jenis substrat, jenis inokulum, dan fermentasi terhadap kandungan zat gizi pada tempe.
- (8) Terdapat perbedaan pengaruh jenis substrat dan jenis inokulum terhadap tingkat kesukaan konsumen pada tempe ditinjau dari penampilan fisik, rasa, dan tingkat kesukaan.

7.2 Saran

Fermentasi tempe sangat potensial meningkatkan kualitas substrat. Berdasarkan hasil penelitian dapat diajukan saran-saran sebagai berikut.

- (1) Agar diperoleh tempe yang berkualitas tinggi, maka hendaknya dipilih substrat yang berkualitas tinggi.
- (2) Agar masyarakat Indonesia yang kurang menyukai tempe kedele dapat menyukai makan tempe campuran ini, maka hendaknya dilakukan penyuluhan tentang nilai gizi dan khasiatnya bagi kesehatan.