

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Lama fermentasi berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar protein terlarut, kadar serat kasar, dan seluruh aspek sensori hedonik Tempe Kecambah Koro Pedang Putih.
2. Jenis kemasan berbeda berpengaruh nyata terhadap seluruh aspek sensori hedonik, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein terlarut dan kadar serat kasar Tempe Kecambah Koro Pedang Putih.
3. Interaksi lama fermentasi dan jenis kemasan berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar protein terlarut, kadar serat kasar, dan seluruh aspek sensori hedonik Tempe Kecambah Koro Pedang Putih.
4. Formula Tempe Kecambah Koro Pedang Putih terbaik terdapat pada tempe dengan lama fermentasi 72 jam dan dikemas menggunakan daun jati. Tempe tersebut memiliki kadar protein terlarut sebesar 3,30%bk, kadar serat kasar sebanyak 21,6%bk, skor sensori hedonik warna 3,08 (cukup suka); sensori hedonik aroma 3,36 (cukup suka); sensori hedonik penampilan 3,22 (cukup suka); dan sensori hedonik rasa 3,34 (cukup suka); serta memiliki kandungan asam amino hidrofobik yang dapat berperan sebagai asam amino insulinotropik untuk membantu mengurangi risiko Diabetes Melitus Tipe-2.

B. Saran

Perlu dilakukan kajian mengenai sifat-sifat fungsional lain yang berhubungan dengan peningkatan sensitivitas dan sekresi insulin, serta perlu dilakukan kajian mengenai stabilitas asam amino tempe kecambah koro pedang putih dalam sistem pencernaan sehingga dapat merepresentasikan tempe kecambah koro pedang putih sebagai alternatif pangan fungsional.