

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- a. Variasi lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap kadar protein terlarut, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar protein total tempe biji kelor.
- b. Variasi lama fermentasi berpengaruh nyata terhadap mutu warna, aroma, penampilan (kekompakan miselia), tingkat kesukaan secara keseluruhan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap mutu rasa pada tempe biji kelor.
- c. Formula terbaik yang terpilih adalah tempe biji kelor dengan lama fermentasi 72 jam. Tempe biji kelor fermentasi 72 jam memiliki kadar protein terlarut sebesar 3,81% bk, protein total sebesar 38,15% bk, kadar lemak total 49,37% bk, kadar abu 3,02% bk, kadar air 58,61% dan karbohidrat *by difference* sebesar 9,46% bk. Secara sensori, tempe biji kelor 72 jam memperoleh skor mutu keseluruhan 3,78 (suka); rasa 3,64 (khas tempe); aroma 2,88 (cukup langu); warna 3,44 (putih) dan penampilan (kekompakan mieselia) 4,02 (kompak).
- d. Tempe biji kelor 72 jam memenuhi semua syarat mutu tempe berdasarkan SNI 3144:2015 dan memiliki profil asam amino esensial dan non-esensial.

B. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengkaji potensi tempe biji kelor sebagai pangan alternatif pencegah stunting terutama dari segi kelarutan atau kecernaan protein secara (*in vitro/in vivo*) sehingga dapat diketahui sejauh mana bioavailabilitas protein pada tempe biji kelor. Selain itu, perlu juga dilakukan kajian fungsional lain seperti kandungan lemak dan profil asam lemak untuk mendukung pencegahan stunting dari sisi kognitifnya.