

V. KESIMPULAN

Dari data dan hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Jenis minyak goreng (M) berpengaruh terhadap kadar asam lemak bebas, kadar protein, viskositas, bilangan peroksida, dan nilai iod. Namun, tidak mempengaruhi kadar air, warna, rasa, tekstur, dan aroma.
2. Frekuensi penggorengan (F) berpengaruh terhadap kadar air, asam lemak bebas (ALB), kadar protein, bilangan peroksida, nilai iod, warna, tekstur, dan aroma tempe. Namun, tidak berpengaruh terhadap viskositas dan rasa tempe.
3. Berdasarkan uji organoleptik, perlakuan terbaik adalah M2F2, dengan hasil 5,69 (suka), ALB sebesar 0,30%, kadar air sebesar 4%, bilangan peroksida 4,74, kadar protein 36,84%, viskositas 68,85 Pa·s , dan *Iod Value* sebesar 47.