

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Pemakaian tepung beras dan tepung tapioka berpengaruh pada data karbohidrat. Tetapi tidak berpengaruh pada total perbedaan warna, kadar air, kadar abu, dan kadar lemak.
2. Pemakaian tepung beras dan tepung tapioka dengan kedelai berpengaruh nyata pada total perbedaan warna, protein dan karbohidrat.
3. Hasil uji organoleptik menunjukkan tidak ada sampel yang paling disukai oleh panelis.
  - a. Parameter warna skor 6 (suka) pada sampel M3C3
  - b. Parameter rasa skor 6 (suka) pada sampel M2C3, M3C2, M3C3.
  - c. Parameter aroma skor 6 (suka) pada sampel M2C3, M3C2, M3C3,
  - d. Parameter tekstur skor 6 (suka) pada sampel M1C1, M2C3, M3C3.

### **B. Saran**

Saran untuk penelitian selanjutnya, bisa dilakukan penambahan bumbu pada saat pembuatan tempe, supaya saat sudah diiris tidak perlu lagi untuk dicelupkan ke dalam larutan bumbu penyedap rasa.