

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Setelah melakukan penelitian ini dipahami bahwa karakteristik biji jali dan kacang kedelai yang berbeda baik itu dari segi fisik dan nutrisi, hal tersebut membuat tahapan dan perlakuan pada masing-masing bahan dalam proses pembuatan tempe berbeda. Perbedaan keduanya dapat ditemui pada proses pencucian, serta waktu pemasakan dimana biji jali memerlukan waktu yang lebih singkat dibandingkan dengan kedelai;
2. Berdasarkan hasil uji t dan penilaian karakteristik, diketahui bahwa penggunaan biji jali memberi pengaruh nyata pada karakteristik tempe yang meliputi tekstur, rasa, aroma dan warna. Selanjutnya, secara rinci karakteristik tempe biji jali dari segi tekstur tidak kompak dan keras; terasa gurih, asam dan manis; beraroma khas tempe dan asam seperti tape yang cukup menyengat; serta berwarna putih namun tidak merata.

B. Saran

Terdapat kekurangan dalam penelitian ini yang sekiranya dapat menjadi fokus pada penelitian berikutnya, beberapa diantaranya:

1. Tahap dan proses pembuatan tempe:
 - Perlu ditinjau kembali apakah terdapat metode memasak dan waktu yang ideal untuk biji jali agar menghasilkan tempe yang berkualitas dan gurih;
 - Perlu didalami tentang pengaruh jumlah pencucian biji jali terhadap hasil akhir dari tempe;
 - Perlu ditinjau bagaimana agar penyebaran jamur merata pada seluruh permukaan dan celah tempe;
2. Karakteristik fisik
 - Sebab pada penelitian ini tekstur pada biji jali tidak merata, oleh sebab itu sesuaikan waktu memasak dengan ukuran biji jali yang digunakan;

- Rasa dan aroma yang asam, dipengaruhi cara pencucian yang masih belum maksimal, maka dari itu disarankan untuk memperhatikan kondisi biji jali pada saat proses pencucian;
- Warna yang tidak merata, disebabkan oleh penyebaran jamur yang tidak merata, dimana hal tersebut diasumsikan merupakan pengaruh dari kondisi ragi telah lama terkena udara atau proses pencampuran yang tidak merata. Karena itu, faktor-faktor penting untuk dianalisis selama proses pembuatan tempe.