

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji coba pada penelitian Tugas Akhir ini, yang didapatkan setelah proses *Pengolahan Tahu Berbahan Dasar kacang Arab(Chikpea)*, dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan tahu kacang arab ini memiliki beberapa langkah utama mulai dari proses persediaan alat dan bahan, penimbangan bahan, pencucian bahan, perendaman, penggilingan, pemasakan, penyaringan, pengasaman dan pengendapan/pencetakan. Proses perendaman sangat berpengaruh pada proses pembuatan tahu karena jika kacang yang direndam terlalu lama akan mengurangi nutrisi dan protein kacang tersebut dan pada proses pemasakan dan pencampuran koagulan juga sangat berpengaruh pada produk. Sebab jika takaran yang digunakan pada saat pencampuran koagulan tidak sesuai dengan takarannya yang tepat maka tidak akan menghasilkan dadih (*Curd*) untuk menjadi tahu.
2. Hasil akhir perbandingan F1 *tahu* kacang kedelai dan *tahu* kacang arab F2 70:30 Presentase 170% kacang arab dan 30% kacang kedelai. Didapatkan hasil akhir dari uji coba F1 *Tahu* kacang kedelai dengan menggunakan cairan zat asam lemon dilihat dari warnanya, Tahu F1 ini memiliki warna yang putih sama seperti pada umumnya dipasaran. Sedangkan pada uji coba F2 penggunaan Kacang Arab tidak berwarna putih, sebab penggunaan dari kacang arab tersebut yang memberikan dampak pada warna *tahu* yang dihasilkan. Aroma *tahu* yang dihasilkan pada F1 yaitu aroma samar-samar dari kacang kedelainya dengan tekstur yang padat dan rasa yang hambar. Dan pada F2 memiliki aroma yang hambar dengan tekstur yang sedikit padat dan rasa *tahu* yang dihasilkan lebih berasa khas dari kacang arabnya.

B. Saran

Berdasarkan uji coba yang dilakukan terhadap pembuatan Tahu Berbahan dasar Kacang Arab (*chikpea*), peneliti memiliki beberapa saran yaitu:

1. Dalam pengolahan produk ini kacang arab mengandung mineral yang tinggi maka disarankan dalam proses pembuatannya dibutuhkan penggunaan air dengan takaran yang optimal untuk menghasilkan karakteristik yang diinginkan., juga akan mempengaruhi hasil akhir produk.
2. Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai produk olahan tahu dengan bahan dasar kacang arab perlu dilakukan penelitian dan pengembangan lebih lanjut terhadap produk dengan bahan dasar kacang arab, meningkatkan kualitas kacang arab agar warna yang dihasilkan pada produk lebih menarik. Perlu adanya eksplorasi kacang arab pada aplikasi kuliner lainnya untuk meningkatkan daya tarik sebuah produk maupun bahan dasarnya.