

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil mutu fisik tempe andaliman bewarna putih diselimuti oleh kapang (*miselium*)
2. Mutu fisik aroma tempe andaliman yaitu khas seperti aroma tempe
3. Mutu fisik tekstur tempe andaliman yaitu kompak dan tidak mudah rontok saat diiris
4. Hasil mutu fisik tempe kacang tolo terhadap warna, aroma, tekstur memenuhi kriteria standar mutu tempe SNI 3144:2015
5. Perlakuan A merupakan perlakuan yang terpilih berdasarkan hasil uji mutu fisik berdasarkan parameter warna, aroma, tekstur dan rasa dengan penggunaan kacang tolo 100 g dan tepung andaliman 2 g.
6. Kandungan gizi tempe kacang tolo dengan tepung andaliman 2 g, per 100 g mengandung kadar air 63,5%, protein 11.51 g, lemak 0,82%, kalsiu 28.46 g, dan zat besi 1.81 g.

#### **B. Saran**

Peneliti ini diharapkan agar dapat memberikan inovasi baru dalam pengolahan bahan pangan yaitu menggunakan kacang tolo sebagai bahan pengganti kacang kedelai.