

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Biji nangka dapat diolah menjadi tempe melalui fermentasi yang menggunakan ragi *Rhizopus Oligosporus* pada suhu kamar, selama 48 jam untuk menghasilkan kadar lemak dan kadar air yang optimal, sementara 48 jam untuk menghasilkan kadar karbohidrat yang optimal. Dan kesimpulan umum yang didapat yaitu :

1. Hasil pengaruh lama fermentasi terhadap kadar protein tempe biji nangka yang tertinggi pada waktu 48 jam yaitu 6,85 %.
2. Hasil pengaruh lama fermentasi terhadap kadar air tempe biji nangka yang tertinggi pada waktu 72 jam yaitu 72,71 %.
3. Hasil pengaruh lama fermentasi terhadap kadar abu tempe biji nangka yang tertinggi pada waktu 48 jam yaitu 1,67 % .
4. Hasil pengaruh lama fermentasi terhadap kadar lemak tempe biji nangka yang tertinggi pada waktu 48 jam yaitu 0,73 %.
5. Hasil pengaruh lama fermentasi terhadap kadar karbohidrat tempe biji nangka yang tertinggi pada waktu 36 jam yaitu 27,09 %.

5.2. Saran

1. Untuk peneliti selanjutnya agar menggunakan metode uji organoleptik untuk memperoleh kualitas dari tempe yang telah dihasilkan.
2. Perlu dilakukan penelitian pada variasi waktu penyimpanan yang lebih lama dan variasi ragi yang lebih tinggi.