

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Ada pengaruh variasi pencampuran sorgum terhadap sifat fisik tempe sorgum, yaitu semakin banyak pencampuran sorgum maka tempe yang dihasilkan semakin berwarna bintik hitam kecoklatan, serta aroma dan rasa sorgum semakin kuat dan tekstur agak rapuh.
2. Ada pengaruh variasi pencampuran sorgum terhadap sifat organoleptik tempe sorgum. Warna tempe sorgum dari 3 perlakuan tidak berbeda signifikan. Sedangkan adaperbedaan antara aroma, rasa dan tekstur tempe sorgum perlakuan B (kacang kedelai 60%:sorgum 40%) dengan perlakuan C (kacang kedelai 50%:sorgum 50%) dan D (kacang kedelai 40%:sorgum 60%).
3. Ada pengaruh variasi pencampuran sorgum terhadap kadar protein tempe sorgum. Kadar protein yang paling tinggi yaitu tempe sorgum dengan perlakuan B yaitu 13,46% dengan perbandingan kacang kedelai 60% dan sorgum 40%.
4. Ada pengaruh variasi pencampuran sorgum terhadap kadar serat tempe sorgum. Kadar serat terendah yaitu tempe sorgum dengan perlakuan B. Sedangkan kadar serat yang paling tinggi yaitu tempe sorgum dengan perlakuan D yaitu 6,0 gram dengan perbandingan kacang kedelai 40% dan sorgum 60%.

**B. Saran**

1. Berdasarkan sifat fisik dan sifat organoleptik tempe sorgum yang masih dapat diterima yaitu tempe sorgum dengan perbandingan kacang kedelai 60% dan sorgum 40%. Tempe sorgum dapat dikembangkan lebih lanjut dengan perbandingan kacang kedelai dan sorgum (80%:20%), (75%:25%), atau perbandingan lain.
2. Perendaman pada sorgum dilakukan selama 24 jam. hasilnya aroma pada tempe semakin lama tercium bau asam, maka disarankan untuk merendam sorgum hanya 12 jam saja.
3. Penelitian kandungan gizi tempe sorgum bisa dikembangkan dengan pengujian kadar serat, kadar air, serta kadar abu pada produk.