

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh lama fermentasi terhadap kandungan protein dan lemak pada tempe kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kandungan protein pada tempe kacang merah semakin lama fermentasi maka kandungan protein akan semakin turun, dengan perlakuan pada hari ke 2 sebesar (13,64 gram), hari ke 3 (13,64 gram) dan hari ke 4 (9,64 gram).
2. Kandungan lemak pada tempe kacang merah semakin lama fermentasi maka kandungan lemak akan semakin naik, dengan perlakuan pada hari ke 2 sebesar (0,62 gram), hari ke 3 (1,11 gram) dan hari ke 4 (1,14 gram).

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Pada penelitian ini, perlakuan lama fermentasi yang terlalu lama (2 hari, 3 hari dan 4 hari) akan menyebabkan tempe kacang merah menjadi busuk, oleh karena itu dapat dilakukan lama fermentasi mulai 1 hari, 2 hari dan 3 hari, sehingga tempe kacang merah tidak menjadi busuk.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Pada penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai tambahan informasi dan pengetahuan bagi mahasiswa mengenai tempe kacang merah dengan kandungan protein yang tinggi dan lemak yang rendah, sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.