

**BAB V**  
**KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa adanya pengaruh nyata proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai terhadap kadar protein dan kadar lemak, tetapi tidak pengaruh nyata proporsi bungkil kacang tanah dengan kedelai terhadap kadar air dan kadar abu.
2. Perlakuan terbaik untuk karakteristik kimia yaitu pada perlakuan T1 bungkil kacang tanah dengan kedelai (1:1) dengan nilai 0,79%. Uji sensori menghasilkan nilai terbaik pada perlakuan T4 bungkil kacang tanah dengan kedelai (1:4) dan menggunakan uji Friedman kriteria aroma, warna, dan tekstur memberikan nilai yang berbeda nyata.

**5.2 Saran**

Saran yang dapat disampaikan dari penelitian ini adalah:

1. Perlu dilakukan perbandingan pada faktor penelitian dengan menggunakan persentase (%).
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan metode inokulasi.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adiguna, E. P. (2016). *Respon Tanaman Kacang Tanah (Arachis hypogaea L.) Terhadap Variasi Frekuensi Pemberian KCI dan ZEOLIT*. 22–28. <http://repository.ump.ac.id/5178/>
- Aimon, H., & Satrianto, A. (2014). Prospek Konsumsi dan Impor Kedelai di Indonesia Tahun 2015 - 2020. *Jurnal Kajian Ekonomi*, 3(05), 103–115.
- Alfaridz, F., & Amalia, R. (2018). Klasifikasi dan Aktivitas Farmakologi dari Senyawa Aktif Flavonoid. *Farmaka*, 16(3), 1–9.
- Alvina, A., & Hamdani, D. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal*, 1(1), 1/4.
- Assadad, L., Hakim, A. R., Widiyanto, T. N., & Erlania, E. (1996). Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, persyaratan mutu, cara pengemasan, cara pengambilan contoh dan metode analisis. 2. *Seminar Nasional Tahunan XII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan*, 1996(1), 3178.
- Bahri, S., Syahril, M., & Sojuangan, D. (2021). Global Science Society : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. *Gss*, 3(1), 2685–2497.
- Desun, E. A. R. (2011). *Pengaruh Pemberian Ekstrak Kacang Tanah (Arachis hypogaea) Terhadap Struktur Histologis Hepar Mencit Yang Diinduksi Parasetamol*.
- Dhurhania, C. E., & Istantini, E. (2021). Analisis Kadar Flavonoid Total Tempe Kedelai Secara Spektrofotometri Visibel. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 17(2), 72. <https://doi.org/10.12928/mf.v17i2.19747>
- Ellent, S. S. C., Dewi, L., & Tapilouw, M. C. (2022). Karakteristik Mutu Tempe Kedelai (*Glycine max L.*) yang Dikemas dengan Klobot. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*.2022.11.1.32
- Hernawati, D., & Meylani, V. (2019). Variasi inokulum rhizopus sp. pada pembuatan tempe berbahan dasar kedelai dan bungkil kacang tanah. *Jurnal Biologi Makassar*, 4(1), 58–67.
- Irviani, L. I., & Nisa, F. C. (2015). Pengaruh Penambahan Pektin Dan Tepung Bungkil Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik , Kimia Dan Organoleptik Mi Kering. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 215–225.

- Jabbar, A., Wahyuni, W., Malaka, M. H., & Apriliani, A. (2019). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah, Daun, Batang Dan Rimpang Pada Tanaman Wualae (*Etlingera Elatior* (Jack) R.M Smith). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 5(2), 189–197. <https://doi.org/10.22487/j24428744.2019.v5.i2.13671>
- Jubaidah, S., Nurhasnawati, H., & Wijaya, H. (2017). Penetapan Kadar Protein Tempe Jagung (*Zea mays* L.) Dengan Kombinasi Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) Secara Spektrofotometri Sinar Tampak. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(1), 111. <https://doi.org/10.51352/jim.v2i1.55>
- Kasmui, F. K. N. (2016). Uji Aktivitas Antioksidan Pada Modifikasi Senyawa Khrisin Dengan Gugus Alkoksi Menggunakan Metode Recife Model 1 (Rm1). *Jurnal MIPA*, 38(2), 160–168.
- Kesuma, Y. (2015). *Antioksidan Alami dan Sintetik*.
- Laurita, A. C., & Pertanian, F. (2015). *Pengaruh Jenis Bahan..., Abudiar Chika Laurita, Fakultas Pertanian, UMP, 2018*. 1–4.
- Mulyani, S., & Wisma, R. W. (2016). Analisis Proksimat dan Sifat Organoleptik “Oncom Merah Alternatif” dan “Oncom Hitam Alternatif.” *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 1(1), 41–51.
- Pabesak, R. V., Dewi, L., Ninan, L., Program, L., Kimia, S., Sains, F., & Matematika, D. (2007). *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS Aktivitas Antioksidan Dan Fenolik Total Pada Tempe Dengan Penambahan Biji Labu Kuning (Cucurbita moschata ex Poir)*. 1–7.
- Pamungkas, E. T. G. D. P., Sugiyono, & Nurtama, B. (2018). Tempe Bungkil Kacang Tanah Khas Malang Malang Peanut Press Cake Tempe. *Jurnal Pangan*, 1(1).
- Panjaitan, W. A. (2019). Penentuan Kadar Air, Lemak Dan Serat Kasar Pada Bungkil Kacang Kedelai Sebagai Bahan Baku Pakan Ternak Di Pt. Mabar Feed Indonesia Medan. *Laporan Tugas Akhir, Panjaitan*, 19–20.
- Parwata, I. M. O. (2016). Kimia Organik Bahan Alam Flavanoid. *Diktat / Bahan Ajar*, 1–51.
- Purwanto, M. G. M. (2014). Perbandingan Analisa Kadar Protein Terlarut dengan Berbagai Metode Spektroskopi UV-Visible. In *Jurnal Ilmiah Sains & Teknologi*. Analisa\_2014.pdf
- Rohani, S. (2021). Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember

- Jember. *Digital Repository Universitas Jember, September 2019*, 2019–2022.
- Sadewa, G. K., & Murtini, E. S. (2020). Studi Pembuatan Naget Dari Campuran Nangka Muda Dan Tempe Bungkil Kacang Tanah Dengan Penambahan Tapioka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 8(4), 197–207.
- Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V., & Susanto, Y. (2016). Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal Di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*, 1(2), 181–198.
- Suciati, L. P., & Sunartomo, A. F. (2016). Analisis Perilaku Konsumen Dan Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Tempe Kacang Di KabupatenMalang. *Repository.Unej.Ac.Id*, 1(1),1–152.
- Sulandra, W. S. K., Puspawati, I. N. K. P. N. W. W. N. N., & Revisi. (2014). Penuntun Praktikum Teknologi pangan. *Penuntun Praktikum Teknologi Fermentasi*, 1(1), 4–5.
- Sulistyowati, E., Arianingrum, R., Si, M., & Salirawati, D. (2004). Studi Pengaruh Lama Fermentasi Tempe Kedelai Terhadap Aktivitas Tripsin. *Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta NomorKontrakJ*, 35, 1–54.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wahyuni, A. R. (2017). Penentuan Kadar Protein Tempe Berdasarkan Variasi Kemasan Dengan Menggunakan Metode Kjedahl. In *Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatra Utara*.
- Yulifianti, R., Santosa, B. A. S., & Widowati, S. (2018). Teknologi Pengolahan KacangTanah. *Jurnal Pengembangan Produk*, 2(13), 376–393.