5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian "Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Tahu *Crispyantonbdoumeh*" dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan semua perlakuan memberikan pengaruh perubahan nilai *hardness*, *springiness*, dan *cohesiveness* tahu, dimana hal tersebut secara tidak langsung berhubungan dengan perubahan kadar air dan kadar protein tahu akibat perlakuan *pre-treatment*. Perlakuan yang memberikan pengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik tahu krispi dari yang paling tidak berpengaruh (tidak signifikan) hingga paling berpengaruh yaitu perlakuan *parboiling – draining – steaming* – kombinasi *parboiling* 30 menit dan *draining* 24 jam – kombinasi *steaming* 20 menit dan *draining* 24 jam. Perlakuan kombinasi *steaming* 20 menit + *draining* 24 jam memberikan pengaruh peningkatan nilai *hardness*, *cohesiveness*, dan *springiness* yang paling besar serta memberikan pengaruh penurunan nilai kadar air dan kadar protein yang paling besar sehingga menghasilkan tahu yang memiliki tekstur *crispness* yang paling disukai oleh panelis.

5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat ditambahkan pengujian zat gizi yang lain.
- Penelitian dapat diteruskan dengan menggunakan metode *pre-treatment* yang lain seperti *sous vide*.