

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin banyak penambahan tepung ikan teri semakin gelap warna tempe dan semakin lunak tekstur tempe yang terbentuk.
- Penambahan tepung ikan teri 3% memberikan penurunan nilai *hardness* paling rendah dari penambahan 1% dan 2%.
- Penambahan tepung ikan teri memberikan kontribusi peningkatan kandungan kalsium tempe kecipir.
- Kandungan sianida mengalami peningkatan seiring dengan penambahan tepung ikan teri, penambahan tepung ikan teri 3% memberikan kadar sianida lebih tinggi daripada penambahan tepung ikan teri 1% dan 2% namun masih berada di bawah batas maksimal kandungan sianida, sehingga aman dikonsumsi.
- Penambahan tepung ikan teri 2% pada tempe kecipir lebih diterima pada parameter warna, rasa, dan aroma karena bau “langu” berkurang karena aroma tepung ikan teri yang lebih kuat sehingga dapat meminimalisir bau langu tersebut.

5.2. Saran

Tepung ikan teri memiliki kandungan natrium (Na) cukup tinggi, sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai mineral lain yang muncul karena penambahan tepung ikan teri. Perlu dilakukannya penelitian mengenai penambahan tepung ikan teri yang optimal agar tidak meningkatkan kandungan sianida dan tidak menghambat pertumbuhan miselium saat fermentasi.