

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **V.1 Kesimpulan**

Penelitian analisis uji kandungan proksimat, uji kadar serat kasar, glukomanan dan flavonoid tempe kedelai dengan substitusi biji lamtoro menghasilkan kesimpulan sebagai berikut:

- a. Substitusi biji lamtoro memperlihatkan perbedaan nyata terhadap kadar serat kasar pada tempe kedelai ( $p= 0,039$ ). Kadar serat kasar pada perlakuan F0 memiliki perbedaan nyata dengan perlakuan F2 dan F3
- b. Substitusi biji lamtoro memperlihatkan perbedaan nyata terhadap kadar glukomanan pada tempe kedelai ( $p = 0,000$ ). Kadar glukomanan pada perlakuan F0 memiliki perbedaan nyata dengan perlakuan F2 dan F3.
- c. Substitusi biji lamtoro menunjukkan tidak ada perbedaan nyata terhadap kadar flavonoid pada tempe kedelai ( $p = 0,236$ )
- d. Melalui metode perbandingan eksponensial (MPE) terhadap pada parameter serat kasar, glukomanan, flavonoid total dan kandungan proksimat diperoleh F3 dengan kandungan kedelai 40% dan biji lamtoro 60% sebagai formula terpilih. Takaran saji formula terpilih tempe sebesar 50 gram dengan kandungan energi 72,47 kkal, protein sebesar 8,42 gram, lemak sebesar 2,63 gram, karbohidrat 3,6 gram, kadar serat kasar sebesar 2,3%, kadar glukomanan sebesar 8,035% dan kadar flavonoid total sebesar 0,07%

#### **V.2 Saran**

Sebelum di uji di laboratorium, tempe dapat diekstraksi untuk memperpanjang umur simpan meminimalkan bias pada hasil pengujian. Studi lebih lanjut perlu dilaksanakan untuk melihat pengaruh tempe kedelai dengan substitusi biji lamtoro terhadap penurunan kadar gula darah pada penderita penyakit DMT2.