

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

A. Penerimaan Tempe Biji Karet sebagai Makanan Sehat

Berdasarkan tinjauan berbagai literatur dan penelitian sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa tempe biji karet aman dikonsumsi karena memiliki jumlah protein dan nutrisi lain yang sama dengan tempe kacang kedelai. Selain itu, kandungan sianida yang dapat membahayakan kesehatan akan hilang melalui proses perebusan dan perendaman. Biji karet sudah lama tidak digunakan sebagai bahan baku tempe. Temuan penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman dan persiapan saat ini daerah, khususnya bagi jaringan yang mempunyai asosiasi tempe biji karet.

5.2 Saran

Dilakukan untuk mengetahui mekanisme fermentasi biji karet dalam produksi tempe dan untuk menjamin mutunya, kandungan gizi, dan keamanan pangan.

Meningkatkan kualitas produk tempe biji elastis dengan memperlancar interaksi pematangan, penanganan bahan mentah, dan strategi penanganan. Pengembangan Varietas: Merangsang pengembangan varietas benih karet yang lebih sesuai dengan rasa, tekstur, dan kandungan nutrisi produksi tempe.

Riset Pasar dan Pemasaran: Untuk mengetahui lebih lanjut preferensi konsumen tempe biji karet dan strategi pemasaran paling efektif untuk memperluas pasar produk ini, lakukan riset pasar secara mendalam.