**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini membahas mengenai : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

1. **Kesimpulan**

Dari Penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penggunaan kacang kedelai lokal dan bahan penggumpal *gluco delta lactone* berkorelasi dalam pembuatan tahu terhadap karakteristik tahu yang dihasilkan.
2. Penambahan *gluco delta lactone* terhadap tahu yang terbuat dari kacang kedelai lokal dapat menentukan formulasi optimal terhadap biaya produksi.
3. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan konsentrasi *gluco delta lactone* terpilih untuk dilakukan pada penelitian utama adalah 0,2% berdasarkan hasil uji organoleptik metode hedonik terhadap atribut rasa, aroma, tekstur dan kenampakan.
4. Hasil analisis penelitian pendahuluan menunjukkan *gluco* *delta lactone* memiliki kadar protein 3,256%, kadar lemak 0,4%. kadar karbohidrat 16,745%.
5. Hasil penelitian utama menunjukkan formula optimal terpilih dengan menggunakan program linier adalah formula II dengan harga Rp. 2947,42 per 2000 gram dan harag total Rp. 948.75,- untuk 1 buah tahu.
6. Hasil analisis kimia tahu formula II memiliki kandungan protein sebesar 10,09% lebih besar dari syarat yang ditetapkan oleh SNI yaitu minimal 9%, kadar lemak tahu hasil penelitian memiliki kandungan sebesar 1,59 % lebih besar dari syarat yang ditetapkan oleh SNI yaitu minimal 0,05 % dan kadar karbohidrat tahu hasil penelitian memiliki kandungan sebesar 7,12 % lebih besar daru syarat yang ditetapkan oleh SNI yaitu minimal 1,9 %.
7. Hasil uji Deskripsi pada penelitian utama memberikan nilai yang berbeda dalam hal rasa, aroma, tekstur dan kenampakan pada ketiga formulasi terhadap tahu pembanding yaitu 521, 213 dan 186.

**5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dikemukakan saran yaitu :

1. Perlu dilakukan pengujian analisis tekstur *curd* secara objektif dengan parameter kekerasan dan daya kunyah sehingga dapat menghasilkan tahu dengan tekstur yang lembut.
2. Perlu adanya penelitian lanjut mengenai umur simpan tahu antara tahu yang disimpan dalam suhu kamar dan tahu dalam lemari pendingin.