

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Inovasi kuliner berbasis bahan lokal memiliki potensi pasar. Adaptasi terhadap makanan tradisional dengan bahan yang lebih terjangkau dapat meningkatkan aksesibilitas tanpa mengurangi nilai kultural. Pengetahuan masyarakat tentang asal-usul Sate Maranggi mengindikasikan perlunya edukasi mengenai warisan kuliner lokal. Pelestarian kuliner tradisional membutuhkan tidak hanya penyajian fisik tetapi juga transfer pengetahuan budaya. Tingkat penerimaan yang baik terhadap tempe sebagai pengganti daging sesuai dengan tren makanan berbasis nabati yang sedang berkembang. Dari seluruh total jawaban responden yang telah terkumpul menyatakan mereka banyak yang suka dari segi rasa, tekstur dan aroma yang mana tiga unsur itu telah dinilai pas oleh orang lain. Untuk diwaktu kedepannya akan meningkatkan rasa nya agar lebih nikmat serta menambah variasi serta untuk teksturnya akan menciptakan tekstur yang lebih mirip dengan daging asli agar para pelanggan dapat merasakan sensasi memakan sate vegan yang mirip dengan daging asli.

5.2 Saran

Kepada peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan variasi produk olahan tempe lainnya dan melibatkan lebih banyak responden untuk mendapatkan data yang lebih representatif. Selain itu, penelitian dapat mengeksplorasi aspek pemasaran dan strategi promosi untuk meningkatkan penerimaan produk berbasis tempe di kalangan konsumen. Tekstur tempe yang kurant kokos terlihat tipis setelah matang yang menjadi kendala untuk mengembangkan produk ini mungkin untuk dikedepannya saya akan menambahkan gluten untuk mengemulsi serta memadatkan teksturnya. Bahan-bahan dasar tersebut tidak cocok dengan air asam jawa. Untuk dikedepannya perlu menemukan rasa asam alternatif sebagai pengganti asam jawa seperti contohnya lemon.