

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa pada minggu ke-10 didapatkan karakteristik cabai merah giling yang disimpan dalam kolam ikan memiliki karakteristik yang serupa dengan penyimpanan di dalam lemari pendingin dengan nilai kadar air 65,54%, pH 5,10, total asam tertitrasi 0,24% aktivitas antioksidan 26,38%, a_w 0,77, warna ($^{\circ}$ Hue) 31,53/Red, dan angka lempeng total $1,8 \times 10^5$ koloni/g.
2. Dari penelitian yang dilakukan dihipotesiskan sudah terjadinya sistem *Modified Atmosphere Packaging* (MAP) selama penyimpanan pada kolam ikan karena ada kemungkinan terbentuknya nitrogen dalam air yang berasal dari sisa metabolisme ikan dan pakan ikan.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya dilakukan penelitian lanjutan untuk mengkaji potensi kolam ikan sebagai tempat penyimpanan cabai segar yang ramah lingkungan. Kajian terkait perubahan profil metabolisme pada cabai giling yang disimpan dalam media kolam ikan perlu dilakukan untuk memastikan penyimpanan pada media kolam ikan dapat mempertahankan kualitas cabai giling.