

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan konsentrasi kolang-kaling memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai viskositas, kadar air, kadar abu, aktivitas antioksidan, kadar vitamin C, nilai pH, total padat terlarut, rasa dan warna. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap kadar tekstur dan aroma pada saus cabai dengan penambahan bubur kolang kaling yang dihasilkan.
2. Konsentrasi kolang-kaling yang tepat dalam pembuatan saus cabai adalah pada konsentrasi 20% dengan nilai rata-rata viskositas 7273,33 Cpas, kadar air 69,00%, kadar abu 0,88%, aktivitas antioksidan 37,01%, kadar vitamin C 32,37 mg/100g, nilai pH 3,89, total padatan terlarut 22,40%, kesukaan terhadap warna 3,20, aroma 3,40, rasa 3,80 dan tekstur 3,85 dan angka lempeng total $3,3 \times 10^3$ CFU/mL. Saus cabai dengan konsentrasi kolang kaling 20% telah memenuhi syarat mutu saus cabai (SNI 01-2976-2006)

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan saus cabai.