

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Penambahan sari belimbing wuluh sebagai pengasam terhadap saus tomat yang dihasilkan memberikan pengaruh berbeda nyata pada analisa kadar air, nilai pH, total asam, total padatan terlarut, vitamin C dan viskositas, akan tetapi memberi pengaruh tidak berbeda nyata terhadap likopen, angka lempeng total dan kapang khamir.
2. Tingkat penambahan sari belimbing wuluh sebagai pengasam yang tepat pada tingkat penerimaan panelis terhadap saus tomat yang dihasilkan terdapat pada perlakuan A (penambahan sari belimbing wuluh 0,6%) dengan kriteria kadar air (84,48%), nilai pH (4,49), total asam (0,82%), total padatan terlarut (17,47⁰Brix), vitamin C (20,31 mg/100 g), kadar likopen (20,96 mg/100 g), viskositas (20,33 dPa.s), angka lempeng total ($1,9 \times 10^2$ koloni/g) kapang khamir ($4,7 \times 10^1$ koloni/g) dan tingkat kesukaan (warna (3,37), aroma (3,27), rasa (3,67) dan tekstur (3,93)).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk :

1. Mengetahui cara pegemasan dan daya simpan saus tomat yang dihasilkan.
2. Melakukan uji dengan membandingkan berbagai bahan pengasam dalam pembuatan saus tomat.
3. Menentukan formula yang lebih tepat lagi agar total padatan terlarut saus tomat dapat memenuhi SNI.