

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap penambahan kappa karagenan pada pasta bawang merah, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kappa karagenan memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap viskositas, kadar air, nilai pH, total padatan terlarut, total asam tertitrasi, kadar asam lemak bebas (FFA), serta organoleptik terhadap tekstur pada pasta bawang merah yang dihasilkan. Sedangkan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap analisis warna, organoleptik warna, organoleptik aroma, serta organoleptik terhadap rasa pada pasta bawang merah yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik terhadap pasta bawang merah dengan penambahan kappa karagenan yaitu pada perlakuan E (Penambahan kappa karagenan 1%), analisis fisik pasta bawang merah dengan rata-rata °Hue (38,26), dan viskositas (291,05 dPa.s), pada analisis kimia pasta bawang merah dengan rata-rata kadar air (45,03%), nilai pH (4,93), total padatan terlarut (7,57%), total asam tertitrasi (0,65%), kadar asam lemak bebas (FFA) (1,16%), pada analisis mikrobiologi pasta bawang merah dengan rata-rata angka lempeng total ($3,17 \times 10^3$ CFU/g), dan analisis organoleptik dengan rata rata penerimaan terhadap warna 4,10 (suka), aroma 4,25 (suka), tekstur 4,15 (suka), dan rasa 4,05 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan kajian penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian tentang menggunakan jenis bahan pengental lainnya yang dapat digunakan pada pengolahan pasta bawang merah.