

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Saus cabai terbaik yang dihasilkan pada penelitian ini adalah Saus cabai pada perlakuan jenis cabai paprika dengan bahan pengental maizena dengan nilai kadar air (83.62%), kadar abu (2.89%), viskositas (23.67 dPas), aktivitas antioksidan (53.20%) , tingkat kepedasan 100 SHU, nilai °Hue (22.96), pH (4.9), jumlah padatan terlarut (16.67°Brix), capsaicin (1.97%), vitamin C (62.66 mg/g) dan total mikroba 2.8×10^3 Cfu/g.
2. Penerimaan panelis terhadap produk saus cabai terdapat pada perlakuan jenis cabai gendol dengan bahan pengental tapioka dengan tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur 4.4, aroma 3.4, dan warna 4.3.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya menguji sifat fisikokimia saus cabai selama penyimpanan dan perlu diteliti lebih lanjut pembuatan Saus dari bahan baku yang lain.

