

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

- a) Proses pengolahan dan jumlah bahan pembuatan *asam padeh* pada sampel di daerah Kabupaten Agam, Tanah Datar, Solok, Pesisir Selatan, 50 Kota, Padang Pariaman dan Padang tidak jauh berbeda, dimana tahap pembuatannya yaitu, ada proses yang ditumis terlebih dahulu dan ada yang langsung direbus. Selain itu, jumlah bahan baku yang digunakan dalam pembuatan asam padeh juga berbeda di masing-masing daerah, karena jumlah bahan yang digunakan tergantung dari selera dan kebiasaan masing-masing warga, serta ada yang menambahkan tomat dan kemiri sebagai pelengkap bumbu *asam padeh*.
- b) *Asam padeh* terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah *asam padeh* yang berasal dari sampel daerah Padang dengan rata-rata tingkat kesukaan terhadap warna yaitu 4,10, rasa yaitu 3,80 dan aroma yaitu 3,77
- c) Hasil analisa *asam padeh* bubuk yang diperoleh adalah pH 5,55, kadar air 9,69%, kadar abu 13,41%, total asam 0,33%, persentase *capsaicin* 0,04%, kadar protein 52,52%, aktivitas antioksidan 60,75%, aktivitas antimikroba terhadap *Staphylococcus aureus* 9,25 mm, dan angka lempeng total 4,9 Cfu/g.
Rata-rata kesukaan panelis terhadap *asam padeh* bubuk yang digunakan sebagai bumbu instan mie goreng adalah rata-rata kesukaan terhadap warna, 4,00, aroma 4,35 dan rasa 4,25.

5.2 Saran

Asam padeh bubuk yang diperoleh memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dapat disarankan untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

- a) Memanfaatkan *asam padeh* bubuk sebagai bumbu instan berbagai produk makanan lainnya.
- b) Menentukan metode pengeringan lainnya untuk pembuatan *asam padeh* bubuk yang lebih cepat dibandingkan *freeze dryer*