

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan cincau hijau di Kota Padang yang diteliti dari 9 pengusaha Air Aka secara umum hampir sama.
2. Umur simpan cincau hijau hanya layak dikonsumsi 12 jam setelah proses pembuatan.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik dari beberapa sampel usaha Air Aka di kota Padang, diperoleh hasil terbaik pada pedagang dengan kode 152 dengan nilai warna (4,0); aroma (4,1); rasa (4,1); tekstur (4,1). dengan nilai total asam (0,97%), nilai pH (5,4), total padatan (5,59%), kadar abu (0,03%), pektin (0,02%), klorofil (0,16%), anti oksidan (39,48%), polifenol (0,51%) dan angka lempeng total ($2,8 \times 10^3$ cfu/ml.)
4. Cincau hijau yang dihasilkan (dengan mempedomani formula terbaik) mempunyai karakteristik sebagai berikut : nilai kadar abu (0,02%), total padatan (5,54%), pektin (0,02), antioksidan (48,14%), klorofil (0,59%) dan polifenol (0,66%), uji umur simpan (0-3 hari) dengan kadar : total asam berkisar (0,68-1,34%). pH (5,7-5,14) dan angka lempeng total yaitu ($<3,0 \times 10^3$ ($2,6 \times 10^3$)- $1,3 \times 10^6$ cfu/ml.)

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian pengemasan yang sesuai untuk produk cincau hijau khususnya Air Aka. Penelitian ini perlu dikembangkan lagi untuk menemukan bahan tambahan makanan agar cincau hijau lebih tahan lama dari cincau hijau yang di olah secara tradisional yang dibuat oleh pedagang Air Aka dikota padang.