

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Konsentrasi serbuk daun ruku-ruku dan serbuk belimbing wuluh dalam pembuatan bumbu instan masakan *asam padeh* memberikan pengaruh nyata terhadap nilai pH dan tidak berpengaruh nyata pada waktu larut, kadar air, kadar abu, aktifitas antioksidan, dan total polifenol.
2. Produk terbaik yang dihasilkan pada analisis organoleptik adalah produk B dengan perbedaan konsentrasi serbuk daun ruku-ruku 10% ; serbuk belimbing wuluh 90% dengan nilai warna 3,96, aroma 3,73, rasa 3,50 dan penampakan 3,86. Hasil analisis yang dilakukan terhadap produk B (serbuk daun ruku-ruku 10% ; serbuk belimbing wuluh 90%) didapatkan nilai pH 3,27, waktu larut 73,58 detik, kadar air 7,27%, kadar abu 2,06%, antioksidan 31,13%, total polifenol 0,70%.
3. Formulasi terbaik berdasarkan analisa antioksidan dan uji kandungan total polifenol adalah produk B jika dibandingkan dengan produk yang lainya.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, untuk membuat bumbu instan masakan *asam padeh* dari serbuk bumbu utama masakan *asam padeh*, serbuk daun ruku-ruku dan serbuk belimbing wuluh disarankan untuk menggunakan teknologi pengolahan yang dapat mempertahankan minyak atsiri pada bahan dasar, untuk mendapatkan aroma dan rasa yang lebih baik. Disamping itu disarankan untuk melanjutkan penelitian dalam menentukan jenis kemasan dan umur simpan bumbu instan masakan *asam padeh*.