

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Berdasarkan pengujian terhadap komposisi kimia dan mikrobiologi sambal lado tanak hijau adalah kadar air berkisar antara 32,53% - 44,25%, nilai pH berkisar antara 4,33 - 6,12, kadar lemak berkisar antara 32,66%, aktivitas antioksidan berkisar antara 19,85 - 42,77, angka peroksida berkisar antara 0,33-1,02 dan angka lempeng total berkisar antara $7,3 \times 10^3$ - $1,5 \times 10^4$ koloni/g.
2. Kemasan yang cocok untuk sambal lado tanak hijau adalah kemasan botol kaca berwarna gelap.
3. Berdasarkan uji pendugaan umur simpan secara visual (mulai terbentuknya kapang dipermukaan atau lendir, dan perubahan warna menjadi kecoklatan) dan secara aroma (mulai tercium bau tengik dan asam) pada kemasan botol plastik VPC dan botol plastik berwarna memiliki umur simpan 3 hari, botol kaca bening dan aluminium foil umur simpan 6 hari dan kemasan botol gelap memiliki umur simpan yang lama yaitu 9 hari.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu:

1. Diharapkan untuk penelitian selanjutnya penyimpanan sambal lado tanak hijau dilakukan pada beberapa metode penyimpanan