

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh penambahan bubur belimbing wuluh terhadap saus cabai yang dihasilkan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan bubur belimbing wuluh dapat memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=5\%$) terhadap analisis viskositas, kadar air, pH, Total Padatan Terlarut, Total Asam, Aktivitas Air (a_w), Angka Lempeng Total, warna, rasa dan tekstur. Namun memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap organoleptik aroma pada saus cabai dengan penambahan bubur belimbing wuluh yang dihasilkan.
2. Berdasarkan hasil yang didapatkan Perlakuan E (Penambahan bubur belimbing wuluh 26%) sebagai produk terbaik dengan parameter rata-rata viskositas 76,10 dPas, kadar air 67,55%, pH 3,51, Total Padatan Terlarut 29,00, Total Asam 1,56%, Aktivitas Air (a_w) 0,68%, Angka Lempeng Total $6,4 \times 10^3$, Kesukaan terhadap warna 3,20, aroma 3,97, rasa 4,00, dan tekstur 4,37. Saus cabai dengan penambahan bubur belimbing wuluh dengan konsentrasi bubur belimbing wuluh 26% telah memenuhi syarat mutu saus cabai (SNI 01-2976-2006).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan kepada penelitian selanjutnya untuk dapat melakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan saus cabai dengan penambahan bubur belimbing wuluh.