

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak asam kandis memberikan pengaruh berbeda nyata pada taraf 5% ($\alpha = 0,05$) terhadap kadar air, aktivitas air (a_w), nilai pH, total asam, total padatan terlarut, viskositas, organoleptik rasa, dan organoleptik tekstur. Namun, memberikan pengaruh berbeda tidak nyata terhadap angka lempeng total, warna, dan aroma.
2. Berdasarkan hasil penelitian tingkat penambahan ekstrak asam kandis sebagai pengasam yang terbaik terhadap saus tomat yang dihasilkan terdapat pada perlakuan D (penambahan asam kandis 4%) dengan kriteria kadar air 76,68 %, aktivitas air 0,77, nilai pH 4,11, total asam 1,08%, total padatan terlarut 31,20 °Brix, viskositas 56,93 dPa.s, angka lempeng total $1,2 \times 10^2$ koloni/g, dan tingkat kesukaan warna 4,00 (suka), aroma 4,07 (suka), tekstur 4,20 (suka), dan rasa 4,43 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penambahan ekstrak asam kandis terhadap saus tomat belum diketahui berapa lama daya tahan dalam penyimpanannya. Oleh karena itu penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan dari saus tomat yang dihasilkan