

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Tingkat penambahan bahan pengisi (agar-agar) dalam pembuatan cabai lembaran berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan vitamin C. Produk cabai kopay lembaran yang terbaik adalah perlakuan B (penambahan agar-agar 0,50%), hasil nilai terhadap warna (3,6), aroma (3,8), tekstur (4,0), rasa (3×10^2) (SHU), serta kandungan kadar abu (3,42%), vitamin C (4,75%), kadar air (8,30%), capsaicin (3,33%), rendemen (19,40%), dan angka lempeng total $1,1 \times 10^4$ cfu/g.

5.2 Saran

Menentukan bentuk kemasan yang sesuai untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan cabai lembaran.

