

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung maizena berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bawang merah goreng seperti densitas kamba, kadar air, kadar lemak, kadar asam lemak bebas, organoleptik warna dan rasa, namun tidak berpengaruh nyata terhadap analisis warna, kadar abu tidak larut asam, organoleptik aroma dan tekstur bawang merah goreng.
2. Perlakuan terbaik terdapat pada bawang merah goreng dengan penambahan tepung maizena 4% berdasarkan hasil analisis fisikokimia dan organoleptik, meliputi densitas kamba 0,237 g/ml, warna 55,50 °Hue, kadar air 3,40%, kadar abu tidak larut asam 0,0655%, kadar lemak 15,13%, kadar asam lemak bebas 0,31%, angka lempeng total $4,1 \times 10^3$ CFU/g, aroma 4 (suka), warna 4,38 (suka), rasa 4,23 (suka), dan tekstur 4,15 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya menggunakan beberapa jenis metode penggorengan, menggunakan spinner saat meniriskan bawang merah goreng, dan menggunakan berbagai campuran jenis tepung. Selain itu, penulis juga menyarankan untuk melakukan pengujian terhadap daya serap minyak dan uji kerenyahan bawang merah goreng.