

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan minyak goreng dapat memperpanjang umur simpan cabai giling. Dari hasil pengujian perlakuan penambahan minyak goreng berpengaruh nyata terhadap uji parameter mutu cabai giling diantaranya kadar air, pH, ALT, dan uji warna
2. Penambahan minyak sebanyak 5% sudah dapat memperpanjang umur simpan cabai giling pada suhu 12<sup>0</sup>C selama 25 hari.

### 5.2 Saran

Saran-saran untuk penelitian selanjutnya sebaiknya sebagai berikut.

1. Sebaiknya dilakukan pengujian bilangan peroksida karena uji ALB tidak dapat dijadikan acuan terjadinya ketengikan minyak dalam cabai giling. Hasil uji ALB menunjukkan gabungan asam lemak bebas dan asam-asam organik.
2. Sebaiknya uji organoleptik dilakukan dengan metode lain karena metode perbandingan jamak dengan skala sama dan tidak sama dengan baku contoh tidak relevan terhadap uji cabai giling karena aroma yang dominan adalah aroma minyak.
3. Sebaiknya dilakukan pengujian penentuan umur simpan cabai giling dengan penambahan minyak goreng, sehingga dapat diketahui dengan konsentrasi minyak goreng tepat untuk memperpanjang umur selama waktu tertentu.