

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan sari cermai memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% ($\alpha = 0,05$) terhadap kadar air, pH, total asam, total padatan terlarut, viskositas, dan organoleptik warna. Akan tetapi memberikan pengaruh tidak nyata terhadap kadar vitamin C, angka lempeng total, organoleptik aroma, rasa dan tekstur (kekentalan).
2. Tingkat penambahan sari cermai sebagai pengasam yang tepat pada tingkat penerimaan panelis terhadap saus tomat yang dihasilkan terdapat pada perlakuan E (penambahan sari cermai 4%) dengan kriteria kadar air (84,95%), nilai pH (4,03), total asam (1,34%), total padatan terlarut (21,30°Brix), vitamin C (28,16 mg/100g), viskositas (13,27Pa.s), angka lempeng total ($1,1 \times 10^2$ koloni/g) dan tingkat kesukaan warna (2,95), aroma (3,20), rasa (3,45) dan tekstur (3,55).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk :

1. Meningkatkan jumlah maizena yang digunakan agar diperoleh total padatan terlarut yang memenuhi SNI.
2. Mempelajari pengaruh lama pemasakan terhadap total padatan terlarut yang dihasilkan.