

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap pasta dengan bahan baku bawang merah dengan berbagai perbandingan tingkat konsentrasi bawang dayk didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bawang dayak dalam pembuatan pasta bawang merah berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, nilai pH, aktifitas antioksidan, antosianin, asam lemak bebas, analisa warna dan viskositas dari pasta yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa sensori adalah perlakuan E (penambahan bawang dayak 20%) dengan nilai rata-rata analisa sensori warna 4,20, aroma 3,20 dan rasa 3,50. Hasil analisis kimia kadar air 51,45%, kadar abu 3,33%, pH 5,17, aktifitas antioksidan 30,94%, antosianin 1,66 mg/L. Hasil analisis fisik warna 347,6 (merah keunguan), dan viskositas 103,50 dPa.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian tentang pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik serta perubahan kandungan senyawa *volatile* pada pasta bawang merah.

