

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan konsentrasi tepung onggok pada saus cabai merah tidak berpengaruh nyata terhadap flavor saus tetapi berbeda nyata pada kekentalannya.
2. Penambahan konsentrasi tepung onggok sebesar 2,25% pada saus cabai adalah perlakuan terbaik.
3. Umur simpan saus cabai dengan penambahan tepung onggok sebesar 2,25% menggunakan metode Extended Storage Studies (ESS) adalah 44 hari.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan pendugaan umur simpan saus cabai menggunakan kemasan berbahan kaca dengan warna gelap untuk mengurangi cahaya yang masuk ke dalam botol.