

## **BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung suweg sangat berpengaruh terhadap kualitas saus cabai yang dihasilkan dan tidak berpengaruh nyata terhadap sineresis, aroma serta warna saus cabai.
2. Perlakuan terbaik penambahan tepung umbi suweg adalah 4 % dimana menghasilkan saus dengan karakteristik nilai kadar air 76,56%, pH 3,94 (asam), viskositas 8743,36 cP, total padatan terlarut 48,67°Brix dengan skor organoleptik warna 4,40 (sama dengan R), aroma 4,20 (sama khas R), kekentalan 4,16 (sama kental dengan R) dan Penerimaan keseluruhan 5,04 (agak suka).

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk membuat saus cabai dengan penambahan tepung umbi suweg sebanyak 4 %.