

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan pati nipah berpengaruh nyata terhadap sineresis hari ke-7, sedangkan berpengaruh sangat nyata terhadap sineresis hari ke-14, warna L^* , a^* , b^* , total padatan terlarut, sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap viskositas terlihat bahwa nilai viskositas rata – rata 3480,00 – 6226,67 cP semakin tinggi penambahan pati nipah maka semakin tinggi nilai viskositas nya, pH, dan uji organoleptik warna, kehalusan dan penilaian keseluruhan.
2. Penambahan pati nipah yang terbaik terdapat pada penambahan 8% dengan hasil analisis yaitu sineresis hari ke-7 1,07% dan sineresis ke-14 4,85%, viskositas 5565,33 nilai warna ($L^*42,5$, $a^* -5,6$, dan $b^* 34,6$), pH 4,08, TPT 25,3 dengan sifat organoleptik warna (hijau), kehalusan (agak halus) dan penerimaan keseluruhan (agak suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk membuat saus cabai hijau menggunakan pengental pati nipah dengan penambahan konsentrasi 8%.