

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh hasil analisis pengaruh perbandingan antara jahe merah dan lada hitam menggunakan metode oven pada kualitas tambar tinuktuk yang dihasilkan, maka dapat disimpulkan, sebagai berikut:

1. Pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode oven pada uji organoleptik tambar tinuktuk berupa (rasa, aroma, dan warna) berpengaruh nyata. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur tambar tinuktuk.
2. Pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode oven pada analisis kualitas kimia pada tambar tinuktuk yang dihasilkan berpengaruh nyata terhadap kadar nilai pH, kadar air dan kadar abu.
3. kondisi optimasi perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode oven ditemukan pada perlakuan S6 (30:70%), disebabkan nilai pH 6,30, kadar air yang rendah senilai 48,48%, serta kadar abu yang rendah senilai 6,73%.
4. Profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam pada kondisi optimum dari perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode oven pada perlakuan S6 (70:30%) adalah $2,4 \times 10^4$ cfu/g.

5.2. Saran

Dari kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini, maka penulis memberikan saran, yakni sebagai berikut:

1. Diharapkan perlunya dilakukan uji lanjutan seperti uji mikroba terhadap lama penyimpanan tambar tinuktuk agar dapat mengetahui lama penyimpanan tambar tinuktuk
2. Diharapkan adanya peneliti lanjutan terhadap uji antioksidan tambar tinuktuk.
3. Diharapkan agar dilakukan pengujian uji lanjutan pada suhu freezer dan suhu ruang, yang bertujuan untuk melihat pengaruh masing-masing perlakuan terhadap kualitas tambar tinuktuk
4. Diharapkan agar adanya penelitian lanjutan terhadap pengolahan tambar tinuktuk menjadi enkapsulasi yang sehat dan disukai masyarakat guna penunjang kelangkaan tambar tinuktuk yang masih jarang diminati dan diketahui masyarakat Indonesia.