

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan sangrai terhadap organoleptik tambar tinuktuk berpengaruh signifikan terhadap warna, tekstur, dan rasa. Namun tidak berpengaruh signifikan terhadap aroma yang dihasilkan dari tambar tinuktuk.
2. Pengaruh perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai terhadap kualitas kimia dari tambar tinuktuk sangat berpengaruh signifikan terhadap nilai pH, kadar air, dan kadar abu.
3. Kondisi optimum dari setiap perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai ditemukan pada perbandingan A₆ (30:70%) karena memiliki hasil analisis yang baik seperti: kadar air yang rendah senilai 45,84%, kadar abu yang rendah senilai 7,31%, nilai pH senilai 6,65.
4. Profil pertumbuhan bakteri selama penyimpanan 48 jam terhadap kondisi optimum dari perbandingan antara jahe merah dengan lada hitam menggunakan metode sangrai adalah $2,15 \times 10^4$ cfu/g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan untuk diteliti lebih lanjut tentang masa simpan produk tambar tinuktuk baik yang disimpan dalam suhu ruang maupun suhu dingin serta kadar antioksidan yang terkandung dalam produk tambar tinuktuk.