

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

1. Pada masa lama penyimpanan terdapat pengaruh perbedaan yang signifikan terhadap hasil uji organoleptic Tambar Tinuktuk. Adanya perbedaan signifikan terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa. Hal ini juga didukung dari lamanya penyimpanan serta suhu penyimpanan yang di suhu ruang
2. Ada perbedaan signifikan dari drajat keasaman tambar tinuktuk. Yang mana selama penyimpanan tambar tinuktuk mengalami penurunan kadar pH yang dimana selama masa penyimpanan tambar tinuktuk berubah menjadi lebih asam. Hal ini juga didukung akibat suhu penyimpanan sampel yang disimpan pada suhu ruang.
3. Ada Perbedaan signifikan dari hasil kadar air tambar tinuktuk pada lama penyimpanan. Dimana semakin lama masa penyimpanan, maka kadar air tambar tinuktuk semakin meningkat. Hal ini juga dipengaruhi oleh suhu dan kelembaban ruangan selama masa penyimpanan.
4. Ada Perbedaan signifikan terhadap kadar abu pada tambar tinuktuk selama masa penyimpanan. . dimana semakin lama masa penyimpanan kadar abu akan semakin berkurang. Hal ini disebabkan karena pada masa penyimpanan terurai zat mineral oleh mikroba yang ada pada sampel. Selain itu mineral dalam bahan pangan akan berkurang pada proses pembakaran.
5. Hasil antioksidan pada sampel tambar tinuktuk paling tinggi berada pada nilai IC50 80,05 ppm pada perbandingan 30:70% sedangkan pada perbandingan 40:60% nilai IC50 tertinggi yaitu 155.5 ppm dan nilai IC50 terendah pada kedua perbandingan yaitu 303.18 ppm dan 357,71 ppm. Dengan pembanding vitamin c dimana IC50 tertinggi vitamin C yaitu 9,2 ppm dan IC50 terendah 12,543 ppm.
6. Profil pertumbuhan dari bakteri selama masa penyimpanan terhadap tambar tinuktuk apat dikatakan stabil. Hal ini disebabkan tingginya zat penghambat bakteri yang dikandung oleh tambar tinuktuk.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk diteliti lebih dalam untuk mengetahui senyawa yang terkandung dalam tambar tinuktuk, baik yang bersifat baik terhadap tubuh

maupun berbahaya untuk tubuh dengan masa penyimpanan. Membuat inovasi terbaru terkait pengembangan terhadap tambar tinuktuk, selain itu mencoba mengidentifikasi terkait mikrobiologi yang ada pada tambar tinuktuk selama masa penyimpanan.

