

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data :

1. Bahwa semakin tinggi proporsi sari jeruk nipis dan sari belimbing wuluh yang diaplikasikan sebagai koagulan pada produk tahu putih berbahan dasar kedelai maka semakin tinggi tingkat ketahanan dan umur simpan produk tahu.
2. Sampel dengan umur simpan paling baik yaitu produk tahu dengan proporsi sari jeruk nipis dan sari belimbing wuluh (40 : 60) dan (30 : 70) taraf perlakuan P₁ dan P₂ yang disimpan pada suhu ruang 20 - 25°C bertahan hingga 4 hari.
3. Berdasarkan uji organoleptik secara keseluruhan baik uji hedonik maupun uji deskriptif diperoleh data bahwa panelis lebih menyukai produk tahu taraf perlakuan P₃ dengan daya terima panelis yakni suka.
4. Hasil penentuan taraf perlakuan terbaik produk tahu putih dengan koagulan dan pengawet alami sari jeruk nipis dan sari belimbing wuluh terdapat pada taraf perlakuan P₃.

B. Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang Nilai Zat Gizi Makro yang berpengaruh pada tahu putih dengan koagulan alami sari jeruk nipis dan sari belimbing wuluh.
2. Diharapkan pada peneliti selanjutnya dapat mengembangkan kemasan untuk produk guna memperpanjang umur simpan lebih lama.
3. Diharapkan penelitian ini dapat diterapkan pada skala rumah tangga terlebih dahulu dan kemudian dapat menjadi wawasan bagi para penjual tahu.