

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 .Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang total mikroba dan pH bumbu inti instan maka didapatkan hasil simpulan sebagai berikut:

1. Total mikroba pada hari pertama untuk bumbu merah yaitu $0,31 \times 10^3$ koloni/gram, bumbu putih $3,9 \times 10^3$ koloni/gram, bumbu kuning $4,88 \times 10^3$ koloni/gram. Hari ke 21 total mikroba untuk bumbu merah $4,41 \times 10^3$ koloni/gram, bumbu putih $5,7 \times 10^3$ koloni/gram dan bumbu kuning $3,95 \times 10^3$ koloni/gram
2. Hari pertama bumbu merah memiliki total bakteri paling rendah sedangkan pada hari ke 21 bumbu kuning yang memiliki total bakteri paling rendah. Pada hari ke 21 juga terjadi penurunan total mikroba untuk bumbu kuning. Total mikroba terbanyak pada bumbu putih pada hari ke 21.
3. Nilai pH bumbu pada hari 1 untuk bumbu merah dan kuning sama yaitu 5,4 sedangkan bumbu putih 5,5. Pada hari ke 21 nilai pH bumbu merah dan kuning sama yaitu 6,2 sedangkan bumbu putih 6,3.
4. Dari uji statistic pH dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh lama penyimpanan bumbu pada hari ke 1 dan ke 21. Selain itu terjadi kenaikan pH pada ketiga jenis bumbu pada hari 21, tetapi jenis bumbu tidak berpengaruh terhadap kenaikan pH.

1.2 Saran

1. Bumbu dapat disimpan aman pada suhu ruang selama 21 hari
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan penyimpanan bumbu lebih dari 21 hari untuk mengetahui masa simpan bumbu yang aman dikonsumsi.