

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Konsentrasi larutan kitosan dan lama simpan mempengaruhi jumlah total bakteri pada tahu putih yang disimpan di suhu ruang, khususnya pada konsentrasi 2% dan 2,5%.
2. Konsentrasi larutan kitosan 2 % pada hari 0 dan 2 memiliki tingkat kekenyalan paling tinggi berbeda dengan semua perlakuan.
3. Konsentrasi larutan kitosan dan lama simpan selama 4 hari mempengaruhi warna tahu putih menjadi putih kekuningan, menyebabkan aroma tahu putih menjadi busuk dan tekstur tahu menjadi lembek.

B. SARAN

1. Untuk mempengaruhi jumlah total bakteri pada tahu putih yang diberi perlakuan perendaman larutan kitosan dan disimpan pada suhu ruang, sebaiknya menggunakan larutan kitosan dengan konsentrasi 2% dan 2,5%.
2. Untuk menjaga kekenyalan tahu putih yg direndam larutan kitosan sebaiknya menggunakan larutan dengan konsentrasi 2%.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh kitosan pada penyimpanan suhu dingin.
4. Perlu dilakukan pengujian yang lebih lengkap pada uji mikrobiologis yang lebih spesifik, untuk mengetahui bakteri yang tumbuh pada tahu putih setelah direndam dengan larutan kitosan. Apakah terdapat bakteri *E. coli* atau *Salmonella* Sp.
5. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan kitosan pada proses pembuatan tahu yang disimpan pada suhu ruang.