

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

- 1) Perlakuan lama perendaman selama 4 jam menggunakan larutan belimbing wuluh konsentrasi 15% berpengaruh sangat nyata terhadap total mikroba dengan nilai cemaran mikroba tertinggi $7,4 \times 10^6$ koloni/gram dan nilai cemaran terendah mencapai $3,3 \times 10^5$ koloni/gram sehingga perlakuan perendaman selama 4 jam merupakan perlakuan yang efektif dalam mengurangi jumlah total mikroba dan dapat memperpanjang umur simpan hingga 3 hari pada suhu ruangan dalam keadaan tertutup.
- 2) Hasil pengujian kekenyalan menunjukkan adanya pengaruh yang sangat nyata dengan nilai kekenyalan menurun secara signifikan dari nilai tertinggi sebesar 365,018 gf/mm hingga mencapai nilai terendah sebesar 224,939 gf/mm atau 2,204 N/mm sehingga perlakuan perendaman dengan larutan belimbing wuluh 15% dapat menurunkan tingkat kekenyalan tahu putih.
- 3) Perendaman dengan menggunakan larutan belimbing wuluh menunjukkan pengaruh yang sangat nyata terhadap nilai hedonik kesukaan panelis dengan rerata tertinggi sebesar 3,05 pada lama perendaman 4 jam dan terendah sebesar 2,87 pada lama perendaman 8 jam sehingga perlakuan lama perendaman terbaik terhadap nilai hedonik kesukaan pada lama perendaman selama 4 jam.
- 4) Tahu putih dengan perlakuan perendaman menggunakan larutan belimbing wuluh 15% memiliki pengaruh terhadap mutu sensori warna, aroma dan tekstur.

B. Saran

- 1) Perendaman menggunakan larutan belimbing wuluh konsentrasi 15% efisien dalam menurunkan jumlah total mikroba, perendaman selama 4 jam merupakan waktu yang efisien untuk menurunkan total mikroba.
- 2) Inovasi penurunan jumlah total mikroba pada tahu putih dengan perlakuan perendaman menggunakan larutan belimbing wuluh memiliki hasil yang cukup bagus, namun untuk penelitian selanjutnya tetap dilakukan perbaikan khususnya pada perlakuan konsentrasi larutan belimbing wuluh karena pada penelitian ini hanya menggunakan satu konsentrasi yaitu 15%.
- 3) Sifat yang dimiliki belimbing wuluh yaitu asam sedangkan protein dapat terdenaturasi oleh asam, maka perlu adanya uji kadar protein agar diketahui kadar protein tahu setelah mengalami proses perendaman dengan larutan belimbing wuluh.
- 4) Pengukuran masa simpan tahu perlu dilakukan karena umur simpan adalah salah satu parameter untuk mengukur keefektifan perlakuan.