

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Umur simpan sambal bawang hitam dan sambal bawang "Cahyo" diperoleh melalui parameter nilai pH berdasarkan nilai energi aktivasi yang dimiliki paling rendah dibandingkan dengan parameter lainnya. Berdasarkan hasil perhitungan didapatkan umur simpan sambal bawang hitam adalah 35 hari pada suhu penyimpanan 20°C dan 32 hari pada suhu penyimpanan 25°C. Sedangkan pada sambal bawang "Cahyo" didapatkan umur simpan 48 hari pada suhu penyimpanan 20°C dan 43 hari pada suhu penyimpanan 25°C. Semakin rendah suhu penyimpanan maka akan semakin memperpanjang umur simpan pada produk.
2. Sambal bawang "Cahyo" mengandung 36.4209±0.01% kadar air dan 0.0498±0.01% kadar abu, sedangkan sambal bawang hitam mengandung 39.4090±0.01% kadar air dan 0.0556±0.01% kadar abu.

B. Saran

Penelitian lebih lanjut terhadap sambal bawang hitam dalam kemasan botol perlu dilakukan untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan kandungan gizi berdasarkan komposisinya, serta meminimalisir kehilangan kandungan gizi tersebut pada saat mulai proses produksi hingga periode penyimpanan produk sambal. Adapun penelitian lain terhadap produk sambal bawang hitam dalam kemasan botol dapat dilakukan seperti penambahan komposisi sebagai aspek *novelty*.