

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan hasil analisa asinan semanggi yang telah dilakukan diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ( $p \leq 0,05$ ) antara perlakuan media fermentasi dan konsentrasi garam pada parameter kandungan timbal (Pb) dan uji organoleptik (warna, rasa, aroma dan tekstur), akan tetapi hasil analisa statistik tidak menunjukkan tidak terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan media fermentasi dan konsentrasi garam pada parameter total asam tertitrasi, nilai pH, total bakteri asam laktat, aktivitas antioksidan dengan metode DPPH.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah pada perlakuan media fermentasi air tajin dengan penambahan konsentrasi garam 3% dengan hasil nilai pH sebesar 3,11, nilai total asam tertitrasi 0,2 %, total bakteri asam laktat 6,16 log cfu/ml, aktivitas antioksidan 37,18 ppm, kandungan timbal (Pb) 0,13 ppm, memiliki senyawa fitokimia saponin, terpenoid dan flavonoid serta nilai skor 3,61 (hijau agak kecoklatan); rasa 4,29 (asin dan asam); aroma 3,52 (asam) ; tekstur 4,05 (lunak).

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian mengenai lama penyimpanan dari asinan semanggi
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai senyawa antioksidan dominan yang terdapat pada asinan semanggi