

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian diketahui bahwa perlakuan lama hidrolisis dan konsentrasi ekstrak nanas terjadi interaksi pada parameter protein terlarut, viskositas, pH, total padatan terlarut, rendemen dan total gula ($p \leq 0,05$)
2. Kecap dengan perlakuan lama hidrolisis 10 jam dengan konsentrasi penambahan ekstrak nanas 9% merupakan perlakuan terbaik dengan protein terlarut 12,285%, total padatan terlarut 38,200%, viskositas 880,250 cP, pH 5,680, rendemen 68,211% dengan penilaian organoleptik warna 3,52 (biasa-suka), aroma 4,04 (suka-sangat suka), tekstur 3,60 (biasa-suka) dan rasa 4,40 (suka-sangat suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penggunaan enzim bromelin alami selain nanas terhadap kecap biji bunga matahari.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pemasakan terhadap kecap.