

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

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

1. Semua sampel tahu kuning yang diidentifikasi dengan pereaksi schiff's memberikan hasil yang negatif terhadap formaldehid sebagai bahan pengawet dan pengenyal. Nilai tekstur pada sampel tahu kuning reaktif tinggi bekisar antara 13-25N, sehingga diduga menggunakan pengenyal dan pengawet selain formalin. Pengujian zat curcumin, sampel A dan E tidak terdeteksi adanya curcumin sehingga diduga menggunakan pewarna sintesis lainnya.
2. Nilai kadar air pada tahu kuning bekisar antara 65-75%, kadar abu rerata 1%, dan kadar protein bekisar antara 13-20% dan bebas cemaran bakteri *e.coli*.

B. SARAN

1. Sebaiknya dilakukan pengujian bahan tambahan lain selain formalin pada tahu kuning.
2. Sebaiknya dilakukan pengujian zat pewarna sintesis pada sampel A dan E karena tidak terdeteksi adanya curcumin.