

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian sambal tumpang bubuk dengan perlakuan penambahan konsentrasi anti kempal magnesium karbonat ( $MgCO_3$ ) dan lama penyimpanan yang telah dilaksanakan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat interaksi antara perbedaan konsentrasi anti kempal  $MgCO_3$  dan lama penyimpanan serta memberikan pengaruh yang nyata terhadap sudut curah, kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas, aktivitas air, total mikroba, serta organoleptik warna dan tekstur. Terjadi peningkatan pada sudut curah, kadar air, asam lemak bebas, aktivitas air, total mikroba serta penurunan pada kadar abu, kadar lemak dan nilai organoleptik sambal tumpang bubuk selama penyimpanan 28 hari.
2. Penambahan anti kempal magnesium karbonat ( $MgCO_3$ ) dengan konsentrasi 1,5% pada sambal tumpang bubuk yang disimpan sampai hari ke-28 masih layak untuk dikonsumsi berdasarkan persyaratan SNI 01-3709-1995 dengan kadar air (5,012%) dan total mikroba (4,511 log CFU/g).

#### **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian menggunakan jenis anti kempal lain dapat dilakukan untuk mengetahui adanya perbedaan kualitas sambal tumpang bubuk yang dihasilkan dan penelitian lebih lanjut tentang pendugaan umur simpan sambal tumpang bubuk.