

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sambal pecel dengan formulasi A2B2 dengan proporsi kacang tanah : kacang mete 75:25 dan bawang putih : bawang hitam 0:100 terpilih sebagai formulasi terbaik. Formulasi tersebut memiliki kadar air 12,53%, kadar protein 10,63%, kadar lemak 12,83%, dan aktivitas antioksidan 60,97% serta nilai organoleptik rasa 3,68 (suka), aroma 3,52 (suka), warna 3,72 (suka).
2. Umur simpan sambal pecel perlakuan terbaik diperoleh melalui parameter Total kapang khamir berdasarkan energy aktivasi (E_a) terendah dan R^2 tertinggi, berdasarkan hasil perhitungan umur simpan sambal pecel adalah 49 hari.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian umur simpan sambal pecel dengan membandingkan umur simpan sambal pecel dengan metode pendekatan Arrhenius dan kadar air kritis. Selain itu, perlu dilakukan pengamatan perubahan suhu pada inkubator buatan yang digunakan untuk melihat stabilitas suhu pada inkubator.