

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi nyata antara perlakuan penambahan putih telur dan maltodekstrin pada cabai bubuk terhadap nilai kadar protein, kadar lemak. Sedangkan pada pengukuran kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, lightness (L), redness (a*), yellowness (b*), vitamin C, aktivitas antioksidan, serta uji organoleptik warna dan aroma tidak terjadi interaksi yang nyata.
2. Perlakuan penambahan putih telur 10% dan penambahan maltodekstrin 15% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan cabai bubuk dengan nilai kadar air 0,57%, kadar abu 3,27%, kadar protein 1,5029%, kadar lemak 15,807%, kadar karbohidrat 80,474%, lightness (L) 60,03%, redness (a*) 14,47%, yellowness (b*) 37,5%, aktivitas antioksidan 88,301%, vitamin C 0,437 %, serta uji organoleptik hedonik aroma 5,94 (sangat disukai), dan warna 5,04 (sangat disukai), rasa 5,7 (sangat disukai).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait tingkat kepedasan menggunakan pengujian *Scoville Heat Unit* (SHU) untuk mengetahui pasti tingkat kepedasan pada cabai bubuk.
2. Perlu dilakukan penelitian tentang pendugaan umur simpan produk cabai bubuk dengan berbagai jenis kemasan.