

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis tahu menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan konsentrasi ekstrak kulit manggis dan lama penyimpanan terhadap uji total mikroba, kadar air, kadar protein, pH, tekstur kekerasan, dan indeks warna L^* a^* b^* .
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah pada perlakuan perendaman ekstrak kulit manggis konsentrasi 15% dan lama penyimpanan 2 hari, dengan total mikroba 5,87 log cfu/gr; kadar air 83,20% b/b; kadar protein 9,50% b/b; pH 4,43; tekstur kekerasan 74,30; indeks warna L^* 63,81; indeks warna a^* 15,83 dan indeks warna b^* 41,89.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi dan menguji efektivitas senyawa fitokimia spesifik lainnya dalam kulit manggis yang berpotensi memiliki aktivitas antimikroba terhadap bakteri patogen.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengatasi keterbatasan daya hambat pada *E. coli* dengan mengombinasikan ekstrak kulit manggis menggunakan pengawet alami lain yang spesifik untuk bakteri Gram negatif, seperti minyak atsiri serai atau kayu manis.