

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Perlakuan dengan penambahan asam sitrat 3% ditetapkan sebagai perlakuan terbaik berdasarkan parameter kimia dan organoleptik. Perlakuan ini menghasilkan sambal Andaliman dengan kadar air 63,70%, kadar abu 5,36%, dan pH 2,73. Hasil uji organoleptik menunjukkan nilai kesukaan warna sebesar 4,13 (agak suka), aroma 5,00 (suka), rasa 4,37 (agak suka), serta tekstur 3,67 (tidak suka).
2. Berdasarkan parameter kritis pH, sambal Andaliman dengan penambahan asam sitrat 3% memiliki umur simpan selama 50 hari pada suhu 10°C, 41 hari pada suhu 30°C, dan 34 hari pada suhu 50°C. Sementara itu, pendugaan berdasarkan parameter bilangan peroksida menghasilkan umur simpan selama 38 hari pada suhu 10°C, 28 hari pada suhu 30°C, dan 21 hari pada suhu 50°C.
3. Pada penurunan mutu organoleptik sambal Andaliman, panelis mulai mendeteksi perbedaan nyata pada atribut warna, aroma, dan rasa pada hari ke-7 pada suhu penyimpanan 30°C dan 50°C, sedangkan pada suhu penyimpanan 10°C perbedaan nyata baru terdeteksi pada hari ke-14.

#### **B. Saran**

Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan mengkaji umur simpan sambal Andaliman yang dikemas menggunakan berbagai jenis kemasan.