

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Perubahan mutu tahu putih yang meliputi warna, aroma, permukaan, dan tekstur mengalami penurunan selama masa penyimpanan pada seluruh kelompok perlakuan. Namun, tahu putih yang direndam dalam ekstrak bawang putih dan serai menunjukkan penurunan mutu yang lebih lambat dibandingkan kelompok kontrol tanpa perendaman ekstrak.
2. Umur simpan tahu putih pada kelompok kontrol (0%) adalah 4 hari, perlakuan konsentrasi 5% adalah 5 hari, konsentrasi 7,5% adalah 7 hari, dan konsentrasi 10% adalah 8 hari. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak bawang putih dan serai yang digunakan, semakin lama masa simpan tahu putih pada suhu ruang.
3. Variasi konsentrasi ekstrak bawang putih dan serai efektif dalam memperpanjang masa simpan tahu putih pada suhu ruang. Berdasarkan hasil pengamatan organoleptik dan analisis statistik, konsentrasi 7,5% merupakan konsentrasi yang paling optimal karena mampu mempertahankan mutu organoleptik warna, aroma, permukaan, dan tekstur dengan baik serta memperpanjang masa simpan hingga 7 hari.

B. Saran

1. Lakukan uji pada beberapa kondisi penyimpanan misalnya suhu ruang dan penyimpanan dingin untuk mengetahui seberapa efektif ekstrak bekerja di berbagai lingkungan.

2. Tambahkan uji kesukaan (uji hedonik) menggunakan panelis yang lebih heterogen agar hasil mencerminkan preferensi konsumen yang lebih luas dan memberi gambaran penerimaan pasar yang lebih objektif.
3. Penelitian selanjutnya sebaiknya menambahkan pengamatan mikrobiologis (misalnya Total Plate Count, kapang, dan bakteri pembusuk) sehingga temuan tidak hanya berdasarkan pengamatan sensoris tetapi juga didukung data kuantitatif.