

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa saus sambal dari serbuk ikan cakalang dengan konsentrasi tepung sagu, cabe rawit dan cabe kriting yang berbeda berpengaruh terhadap nilai mutu hedonik dan kimia (viskositas, pH), serta mikrobiologi (ALT). Saus sambal yang dihasilkan mengandung pH berkisar antara 6,57 - 6,88, viskositas 31,25cp – 56,25cp, kadar protein 19,67%-19,81%, kadar lemak 33,85%-46,36% dan nilai TPC $1,18 \times 10^3$ cfu/ml - $1,625 \times 10^3$ cfu/ml.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan dapat dilakukan pengujian lanjutan mengenai umur simpan pada jenis kemasan yang berbeda.