

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Sambal cabai selama pemajangan pada kedai yang berbeda berpengaruh nyata ( $p < 0,05$ ) terhadap nilai ALT, organoleptik rasa dan aroma. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap nilai pH.
2. Kedai terbaik dari semua parameter uji yaitu pada kedai 3 dengan nilai pH pada selama pemajangan berkisar antara 5,5 – 5,48. Nilai ALT pada selama pemajangan berkisar antara  $1,4 \times 10^4$  cfu/ml –  $7,5 \times 10^4$  cfu/ml. Bakteri *coliform* pada selama pemajangan mendapatkan nilai yang sesuai dengan SNI yaitu  $< 3,0$  MPN/ml.
3. Uji sensori hedonik rasa pada kedai 1 selama pemajangan berkisar antara 3,73 – 5,76. Uji sensori hedonik aroma pada kedai 1 selama pemajangan berkisar antara 3,63 – 5,73.

#### **1.2 Saran**

Berdasarkan penelitian ini, disarankan agar para produsen kedai bakso yang menghadirkan sambal cabai dapat menjaga sanitasi dan hygiene selama proses pengolahan sampai pada penyajian. Sehingga menghasilkan sambal cabai yang berkualitas baik dan terjauh dari penyakit bawaan pangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, I., 2010, Pengaruh Cara Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutencens* L Var. Cengek), *Skripsi*, Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Asni, N. & D. Novalinda. (2010). Teknologi pengolahan saus cabai berkualitas dan keamanan pangannya ditingkat petani provinsi jambi. Tersedia online <https://fpdp.files.wordpress.com/2017/02/sauscabe.pdf>. Diakses pada 14 Desember 2018.
- Bambang, Andrian G. dkk. 2014. Analisis Cemaran Bakteri Coliform Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Air Isi Ulang Dari Depot Di Kota Manado. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi UNSRAT* Vol. 3 No. 3 Agustus 2014 ISSN 2302 – 2493 325.
- BPOM R1, 2006. Metode Analisisi PPOMN, MA PPOMN nomor 97/mik/00, Uji *Escherichia Coli* Dalam Obat Tradisional, Jakarta, BPOM, PP. 112-114
- Departemen Pertanian. 2009. Saus Cabe Dan Bubuk Cabe. Direktorat Pengolahan HasilPertanian. Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Alang, Hasria. 2015. “Bakteri Coliform Air PDAM di Beberapa Kecamatan Kota Makassar.” *UIN Alauddin Makassar*.
- Ayu, Ekawati. 2019. “Mikrobiologi Pangan.” *Universitas Udayana*.
- Esmeralda, M, D Renate, dan S L Rahmi. 2021. “PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KARAKTERISTIK PRODUK CABAI MERAH GILING.” *Universitas Jambi*: 7.
- Hongi, Hasna Nurul Ain, dan Frans G Ijong. 2015. “KOMPOSISI MIKROBA BERASOSIASI DENGAN TINGKAT KEPEDASAN DAN KESEGARAN

CABE RAWIT (*Capsicum frutescens*) SELAMA PENYIMPANAN PADA SUHU RUANG.” 3(1): 9.

Imran, Nur Wasia. 2018. “PENGARUH PENYIMPANAN TERHADAP MUTU SAUS BERBAHAN DASAR CABAI MERAH (*Capsicum annum* L.) DAN CABAI RAWIT (*Capsicum frutescens* L.) YANG DIFERMENTASI.” : 65.

Mardhiyyah, Yunita Siti, dan Irawati Ningsih. 2021. “MASA SIMPAN ANEKA SAMBAL DARI BAHAN NABATI MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF LIFE TESTING : KAJIAN LITERATUR.” *Universitas Internasional Semen Indonesia* 15(2): 459–68.

Mirawati, Mega, Husjain Djajaningrat, dan Angki Purwanti. 2013. “KUALITAS BAKTERIOLOGIS CABAI GILING YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL WILAYAH PONDOK GEDE.” *Jurnal Ilmu & Teknologi Ilmu Kesehatan* 1(1): 47–53.

Nurhasanah, Siti, Andi Noor Asikin, dan Indrati Kusumaningrum. 2017. “Karakteristik Fisika Kimia dan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Saus Cabai Dengan Penambahan Rumput Laut.” *Balai Riset dan Standardisasi Industri Samarinda*.

Nursari, La Karimuna, dan Tamrin. 2016. “PENGARUH pH DAN SUHU PASTEURISASI TERHADAP KARAKTERISTIK KIMIA, ORGANOLEPTIK DAN DAYA SIMPAN SAMBAL.” *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)* 1(2): 151–58.

Pratiwi, Ayu Hendriyana. 2019. “PENGARUH PERBANDINGAN BAWANG PUTIH (*Allium Sativum* L.) DAN CABAI KERITING (*C. Annum* L.) TERHADAP KADAR AIR, pH, TOTAL MIKROBA DAN ORGANOLEPTIK BUMBU SAMBAL KERING.” Skripsi. Universitas Semarang.

Renate, Dharia, Filli Pratama, Kiki Yuliati, dan Gatot Priyanto. 2014. “MODEL KINETIKA DEGRADASI CAPSAICIN CABAI MERAH GILING PADA BERBAGAI KONDISI SUHU PENYIMPANAN (Kinetic Model of Capsaicin

Degradation on Red Chilli Paste at Various Storage Temperature).” *Jurnal Agritech* 34(03): 330.

Saadah, Farida Putri. 2017. “ANALISIS BAKTERI COLIFORM DALAM ES BATU DARI BERBAGAI KANTIN DI UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN LAMPUNG.” Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan.

SNI 01-2976-. 2006. “[BSN] Badan Standardisasi Nasional, Saus Cabe.”

Tampubolon, Roni Sartika. 2019. “ANALISA BAKTERI Coliform PADA SAUS TOMAT JAJANAN.” : 47.

Thalib, Muthahhara. 2019. “PENGARUH PENAMBAHAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN DALAM PENGOLAHAN SAYUR-SAYURAN MENJADI PRODUK SAUS TOMAT.” *Universitas Hasanudin, Makassar*: 78–85.

Widhiastuti, Putu Widya. 2019. “UJI ANGKA LEMPENG TOTAL DAN IDENTIFIKASI *Staphylococcus aureus* PADA IKAN TUNA ASAP DI PASAR KEDONGANAN.” : 97.

Yuniarti, Erny. 2007. “Metode Analisis Biologi Tanah (Bakteri Coliform).” *Departemen Pertanian*.