

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan ekstrak etanol daun jambu biji didalam perendaman tahu menunjukkan terdapat pengaruh nyata antara penambahan ekstrak didalam perendaman tahu terhadap kadar air, pH, mutu mikrobiologis tahu serta sifat organoleptik tahu. Sehingga dapat disimpulkan bahwa ekstrak etanol daun jambu biji dapat dijadikan bahan pengawet alami bagi tahu.
2. Berdasarkan uji analisis anova dua arah yang dilanjutkan dengan uji tukey's, perendaman tahu pada ekstrak etanol memiliki pengaruh nyata terhadap pertumbuhan bakteri *e.coli* yang terdapat didalam tahu.
3. Dari hasil uji organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur yang dilakukan terhadap 30 orang panelis, rata-rata panelis masih menerima dan menyukai kualitas tahu hingga masa 4 hari perendaman. Dan kesukaan tertinggi para panelis terhadap kualitas rasa, warna, aroma dan tekstur tahu adalah pada perendaman konsentrasi 2 mg/ml ekstrak etanol.
4. Dari nilai rata-rata kesukaan panelis, kadar air, pH dan jumlah bakteri *e.coli* pada tahu, konsentrasi 2 mg/ml merupakan konsentrasi yang paling tepat digunakan pada perendaman tahu.

B. Saran

Dalam penelitian selanjutnya disarankan agar :

1. Melakukan uji kadar protein dari tahu yang telah direndam ekstrak daun jambu biji, karena diketahui bahwa senyawa tanin dalam jambu biji dapat menyebabkan terjadinya degradasi protein.
2. Menggunakan ekstrak daun jambu biji terhadap pengawetan bahan pangan lain.