

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Konsentrasi andaliman berbeda nyata ( $P < 5\%$ ) terhadap karakteristik warna, aroma, tekstur dan penilaian rasa.
2. Konsentrasi terbaik pada penambahan andaliman terhadap jumlah mikroba yaitu pada perlakuan A3 (30 g) dengan jumlah mikroba sebesar  $3,66 \times 10^4$  koloni/g. Namun perlakuan (A1, A2 dan A3) sudah memenuhi standarisasi SNI pangan (maksimal  $5,0 \times 10^5$  koloni/g).

#### **5.2 Saran**

Adapun saran yang dianjurkan untuk penelitian lanjutan, antara lain :

1. Perlu dilakukan berapa maksimal lama durasi penyimpanan produk dengke naniura dan dihitung jumlah koloninya.
2. Perlu dilakukan penelitian selanjutnya mengenai banyaknya jumlah dari kandungan atsiri dan senyawa pada andaliman.