

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Perbedaan waktu pengeringan cabai merah menggunakan *microwave* berpengaruh terhadap rendemen *oleoresin* bubuk merah, berat jenis dan indeks bias.
2. *Oleoresin* bubuk cabai merah yang dihasilkan memiliki rendemen (20,17) capsaicin (0,74) berat jenis (1,09) indeks bias (2,03) dan kadar sisa pelarut (0,44).
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik mi yang ditambahkan *oleoresin* cabai merah bubuk, perlakuan mi basah yang paling disukai panelis adalah perlakuan E (23 Menit) dengan nilai warna (3,88) rasa (3,8) dan tekstur (4,2).
4. Perhitungan BEP menunjukkan bahwa untuk mencapai titik impas produksi *oleoresin* bubuk cabai merah bubuk harus mencapai penjualan minimal 1.140,929 unit per tahun. Dalam nilai rupiah ini setara dengan total penjualan sebesar 114.092.903 rupiah.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan:

1. Peneliti mengharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk membandingkan hasil karakteristik *oleoresin* terhadap variasi waktu ekstraksi menggunakan *microwave*.
2. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengaplikasikan *oleoresin* cabai merah yang dihasilkan terhadap produk pangan lainnya.