BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambah *puree* labu kuning berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia saus tomat yang dihasilkan. Karakteristik yang berpengaruh meliputi kadar air, pH, total asam, vitamin C, viskositas, angka lempeng total, dan kadar beta-karoten, sedangkan total padatan terlarut (TPT) tidak memberikan pengaruh yang signifikan.
2. Karakteristik fisikokimia saus tomat dengan penambahan labu kuning yang paling disukai meliputi : kadar air (69,46%), pH (3,61), total asam (0,576%), viskositas (14166 cps), TPT (21 Brix), vitamin C (12,03 mg/100g), ALT (5,0 x $10^{1),}$ beta-karoten 199,30 µg/g.
3. Perlakuan yang terbaik berdasarkan uji kesukaan organoleptik produk saus tomat dengan penambahan *puree* labu kuning ada pada perlakuan dengan penambahan tomat 90% : 10% labu kuning.
4. Hasil analisis kelayakan ekonomi menunjukan bahwa titik impas (BEP) saus tomat dengan penambahan *puree* labu kuning tercapai dengan penjualan 375,37 unit produk saus tomat, sedangkan BEP berdasarkan rupiah adalah Rp2.252.199,-

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti menyarankan :

1. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian dengan penambahan asam lain, karna total asam penelitian ini belum memenuhi SNI.
2. Penelitian ini menghasilkan total padatan terlarut yang belum memenuhi SNI sehingga peneliti selanjutnya disarankan untuk mengoptimalkan formulasi dan kondisi pemasakan yaitu suhu dan lama pemasakan sehingga penguapan air lebih efektif.
3. Peneliti mengharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan uji daya simpan untuk mengetahui kestabilan mutu fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik saus tomat dengan penambahan labu kuning selama penyimpanan.

4. Disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengembangkan produk saus tomat dengan kombinasi bahan pangan lokal lainnya.