

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, organoleptis tahu yang direndam sirsak gunung terfermentasi selama 4 hari tahu berwarna putih khas tahu; tekstur padat khas tahu; aroma asam khas; dan rasa yang khas. Nilai rata-rata total asam tertitrasi selama 2 jam sebesar 0,1098 MgNaoh/g dan terjadi peningkatan pada perendaman 4 jam yakni sebesar 0,1414 MgNaoh/g.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut tentang penerapan pengawet alami hasil fermentasi sirsak gunung terhadap bahan pangan lainnya.
2. Perlu dilakukan penelitian untuk mendapatkan waktu perendaman terbaik.