

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Uji sifat fisik kemangi dan selada setelah dilakukan perendaman dengan ekstrak belimbing wuluh 25% tidak mengalami perubahan warna (warna hijau segar), pada selada aroma mengalami perubahan pada selada yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 20 menit (aroma asam sedang), sedangkan pada kemangi aroma tidak mengalami perubahan. Rasa pada selada mengalami perubahan yaitu terasa asam tetapi lemah pada selada yang direndam selama 15 dan 20 menit, sedangkan pada kemangi tidak mengalami perubahan rasa.
2. Berdasarkan sifat organoleptic
  - a. Ada perbedaan variasi perendaman sayuran terhadap sifat organoleptik yaitu warna dan kesegaran berbeda signifikan.
  - b. Warna selada yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 5 menit paling disukai. Sedangkan pada kemangi, warna yang paling disukai yaitu kemangi yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 15 menit.
  - c. Aroma selada yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 5 menit dan 15 menit paling disukai. Sedangkan pada kemangi, aroma yang paling disukai yaitu kemangi yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 15 menit.

- d. Rasa selada yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 5 menit. Sedangkan pada kemangi, rasa yang paling disukai yaitu kemangi yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 15 menit.
  - e. Kesegaran selada yang paling disukai yaitu selada yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 15 menit. Sedangkan pada kemangi, kesegaran yang paling disukai yaitu kemangi yang direndam dengan ekstrak belimbing wuluh selama 5 menit dan 15 menit.
3. Terdapat penurunan angka kuman setelah dilakukan perendaman dengan menggunakan ekstrak belimbing wuluh. Penurunan angka kuman pada selada paling tinggi yaitu pada perendaman dengan menggunakan ekstrak belimbing wuluh selama 5 menit dengan jumlah angka kuman sebanyak  $0,675 \times 10^5$  cfu/g. Sedangkan pada kemangi, penurunan angka kuman paling tinggi yaitu pada perendaman dengan menggunakan ekstrak belimbing wuluh selama 5 menit dengan jumlah angka kuman sebanyak  $0,85 \times 10^5$  cfu/g.

## **B. Saran**

1. Berdasarkan sifat fisik, sifat organoleptic, dan angka kuman, maka cairan pencuci ekstrak belimbing wuluh dengan konsentrasi 25% sebaiknya digunakan untuk mencuci selada dan kemangi dengan perendaman selama 5 menit.
2. Sebaiknya dilakukan penelitian pada buah belimbing wuluh mengenai kandungan flavonoid, tanin, dan saponin tertinggi berdasarkan pada usia buah belimbing wuluh.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan ekstrak belimbing 25% wuluh dengan pencampuran menggunakan air biasa terhadap angka kuman.