

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Ada pengaruh antara tahu yang direndam menggunakan larutan bawang putih dan garam (perlakuan) dengan tahu yang direndam menggunakan air mineral (kontrol) terhadap lama waktu simpan tahu.
2. Ada pengaruh antara tahu yang direndam dalam larutan bawang putih dan garam dengan konsentrasi 0,25% (A_1) dengan kontrol, *Sig.* 0,000.
3. Ada pengaruh antara tahu yang direndam dalam larutan bawang putih dan garam dengan konsentrasi 0,50% (A_2) dengan kontrol, *Sig.* 0,000.
4. Ada pengaruh antara tahu yang direndam dalam larutan bawang putih dan garam dengan konsentrasi 0,75% (A_3) dengan kontrol, *Sig.* 0,000.
5. Ada pengaruh antara tahu yang direndam dalam larutan bawang putih dan garam dengan konsentrasi 1% (A_4) dengan kontrol, *Sig.* 0,000.
6. Ada pengaruh antara tahu yang direndam dalam larutan bawang putih dan garam dengan konsentrasi 1,25% (A_5) dengan kontrol, *Sig.* 0,000.
7. Perendaman larutan bawang putih dan garam yang menghasilkan lama waktu simpan tahu terlama pada konsentrasi 1%.

B. Saran

1. Bagi Produsen

Industri tahu diharapkan menggunakan bahan alami dengan menambahkan bawang putih dan garam ke dalam perendaman tahu sebaga

pengawet alami, jika menggunakan wadah ember dengan ukuran volume 25 L maka dapat menampung 100 tahu berukuran $4 \times 4 \times 2,5 \text{ cm}^3$ dengan menggunakan jumlah bawang putih dan garam masing – masing 200 gram dengan volume air 20 L.

2. Bagi Peneliti Lain

- a. Melakukan penelitian dengan menggunakan alternatif kombinasi bahan alami lain yang memiliki kandungan antimikroba sebagai penghambat cemaran jamur, misalnya kombinasi bawang putih dan kunyit.
- b. Meningkatkan konsentrasi bawang putih atau garam agar tahu dapat bertahan lebih lama lagi, mengingat tahu perlakuan hanya bertahan selama tiga hari.
- c. Menghitung cost benefit harga tahu sebelum dan setelah dilakuakn perlakuan.