

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Simpulan**

Simpulan penelitian ini dikemukakan berdasarkan pada rumusan masalah, tujuan penelitian, pengolahan data, dan pembahasan hasil penelitian mengenai Pengawetan dan Daya Terima Saus Nanas Sebagai Oleh-oleh Khas Subang.

Saus nanas diawetkan dengan memperbaiki langkah pembuatannya yaitu dengan memasukkan potongan nanas saat saus nanas mulai mendidih. Kemudian dilakukan pengecekan pH menggunakan kertas lakmus universal dan didapat pH sekitar 3-4. Selanjutnya saus nanas ditambahkan Bahan Tambahan Pangan (BTP) pengawet yaitu natrium benzoat. Jumlah natrium benzoat yang digunakan adalah 500 mg/Kg saus nanas.

Saus nanas yang sudah ditambahkan natrium benzoat selanjutnya diuji masa simpannya di Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Pasundan dimulai dari tanggal 22 Juli hingga 13 Agustus 2019. Hasil yang didapat dari uji masa simpan saus nanas dengan penambahan natrium benzoat yaitu selama 7 bulan 1 hari.

Uji daya terima atau hedonik saus nanas dengan penambahan natrium benzoat dilakukan kepada 50 orang panelis konsumen. Hasil data yang didapat, disimpulkan bahwa panelis menyukai produk saus nanas dengan penambahan natrium benzoat secara keseluruhan dari penampilan, rasa, aroma, tekstur, sensasi pedas, dan kesan keseluruhan, dengan begitu produk saus nanas disukai oleh masyarakat sehingga layak untuk dijadikan sebagai alternative oleh-oleh khas Kabupaten Subang.

#### **5.2 Implikasi**

Kesimpulan yang telah dijelaskan di atas mengandung implikasi bahwa kedepannya saus nanas dengan penambahan natrium benzoat bisa dipasarkan dan dijadikan oleh-oleh khas Kabupaten Subang karena dilihat dari data uji daya terima yang dilakukan produk saus nanas dapat diterima dan disukai masyarakat, selain itu juga produk saus nanas dapat bertahan selama 7 bulan 1 hari.

### 5.3 Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Pengawetan dan Daya Terima Saus Nanas Sebagai Oleh-oleh Khas Subang, rekomendasi penulis pada penelitian ini adalah:

- 1) Perlu diajukan kehalalan produk saus nanas ke MUI, dan mengajukan HKI (Hak Kekayaan Intelektual) untuk saus nanas.
- 2) Perlu dilakukan uji kandungan gizi yang terdapat pada saus nanas karena informasi gizi diperlukan pada label saus nanas.
- 3) Perlu dilakukan uji kandungan natrium benzoat pada saus nanas, untuk mengetahui jumlah natrium benzoat yang dimasukkan pada saus nanas apakah jumlah kandungannya masih sama atau ada perubahan.
- 4) Perlu dilakukan analisis harga jual dan pemasaran saus nanas supaya memudahkan saat dipasarkan.