

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan:

1. Kandungan formalin pada tahu sebelum direndam dalam larutan kunyit (*Curcuma domestica*) adalah 3.826 ppm.
2. Kadar formalin setelah diberi perlakuan perendaman larutan kunyit (*Curcuma domestica*) diperoleh hasil terkecil dengan konsentrasi 70% rata-rata kadar yang didapat sebesar 2.243 ppm, serta rata-rata penurunan 1.583. Terdapat pengaruh konsentrasi larutan kunyit (*Curcuma domestica*) terhadap kadar formalin pada tahu putih ($pvalue=0,000$).
3. Lama perendaman dalam larutan kunyit (*Curcuma domestica*) tidak mempengaruhi kadar formalin pada tahu putih ($pvalue=0,652$).
4. Organoleptik pada sampel tahu putih yang telah diberi perlakuan dengan perendaman larutan kunyit (*Curcuma domestica*) tekstur tahu padat, warnanya yang semula putih tulang menjadi kuning, dan aroma tahu yang sebelumnya berbau formalin menjadi aroma khas kunyit.

B. Saran

1. Bagi peneliti selanjutnya perlu dilakukannya uji kadar protein yang terkandung pada sampel tahu putih setelah diberi perlakuan, untuk mengetahui apakah kandungan protein pada tahu sebelum dan sesudah diberi perlakuan rusak atau tidak.
2. Bagi peneliti selanjutnya, diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai perendaman kunyit (*Curcuma domestica*) untuk mendapatkan konsentrasi dan waktu perendaman yang lebih efektif dalam menurunkan kadar formalin.