

BAB V PENUTUP

A. Simpulan

Setelah peneliti melakukan eksperimen tentang penambahan buah patikala (*etlingera elatier*) dalam pembuatan *salad dressing* maka dapat disimpulkan.

Hasil dari eksperimen tersebut menyatakan bahwa penambahan buah patikala dalam *vinaigrette dressing* menghasilkan pengaruh yang signifikan, namun dengan melalui tahapan dan proses fermentasi dengan menggunakan sampel masa fermentasi 4 minggu yang memiliki aspek yang memenuhi standar cuka baik dalam segi aspek rasa, warna, dan aroma yang memberikan signifikan baru pada penerapan kedalam *vinaigrette dressing* dengan hasil akhir produk *vinaigrette dressing* dengan penambahan buah patikala dari segi karakteristik yang telah sesuai dengan harapan peneliti terdapat pada melalui proses metode fermentasi terhadap buah patikala (*etlingera elatier*).

Dan juga pada penilaian karakteristik yang dihasilkan dari *vinaigrette dressing* dengan penambahan buah patikala memberikan varian baru pada salah satu makanan continental itu sendiri dengan ditambahkannya patikala yang memiliki rasa asam khas dan dengan tahapan fermentasi pada buah lokal yang umumnya dikonsumsi masyarakat Indonesia menjadikan hal yang baru dan unik dalam varian *salad dressing*.

B. Saran

Dalam penambahan buah patikala (*etlingera elatier*) dalam pembuatan *salad dressing* didapatkan saran sebagai berikut

Jumlah pengukuran gramasi pada penambahan cuka patikala sangat berpengaruh terhadap *salad dressing* maka dengan itu penggunaan cuka patikala disesuaikan pada gramasi yang digunakan dalam resep. Saran bagi peneliti lanjut, meskipun hasil akhir fermentasi cuka patikala pada masa fermentasi 4 minggu sudah sesuai, sebaiknya dilanjutkan pada penelitian lanjutan misalnya, menambah jangka waktu masa fermentasi sehingga dapat

memperbaiki kekurangan yaitu rasa asam yang terlalu kuat sehingga dapat berfokus pada penambahan beberapa macam jenis *salad dressing*.

Dan, diharapkan pada penelitian lanjutan dapat berfokus pada beberapa macam jenis pada *salad dressing* yang dapat diaplikasikan dengan menggunakan fermentasi cuka patikala.