

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah disampaikan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. N-metil kitosan memiliki kelarutan lebih tinggi dibandingkan dengan kitosan dalam pelarut larutan asam cuka 1%.
2. Kualitas tahu dengan bahan aditif N-metil kitosan mampu memperpanjang daya simpan tahu lebih lama, nilai organoleptik paling diterima panelis dan kadar air masih berada pada standar mutu.

#### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan uji organoleptik lanjut mengenai rasa pada tahu yang dicelup N-metil kitosan sehingga dapat diterapkan dalam bidang makanan.

