

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Pengolahan cabai blok dapat dilakukan dengan 3 tahapan proses, yaitu *pretreatment*, pengeringan, dan pencetakan, pada *pretreatment* dapat dilakukan *Low Temperature Long Time (LTLT) blanching* dan *steam blanching*, sedangkan pada pengeringan dapat dilakukan dengan *solar tunnel dryer*.
- Modifikasi cabai blok dapat dilakukan dengan fermentasi, penambahan pengawet, dan pengemasan, pada fermentasi dapat dilakukan secara spontan dengan penambahan 10% garam, pada pengawetan dapat dilakukan penambahan natrium benzoat, sedangkan pada pengemasan dapat dilakukan menggunakan *vacuum* dan *multilayer* dengan bahan *metalized plastic*.
- Metode pengolahan cabai blok dilakukan dengan dua cara, yaitu secara basah seperti pembuatan terasi, dan cara kering dengan menggunakan mesin *press* untuk pencetakannya.

5.2. Saran

Pembuktian secara nyata dibutuhkan untuk mengetahui lebih lanjut modifikasi pengolahan menjadi cabai blok, sehingga masyarakat lebih mengetahui keefisienan cabai blok dalam mempertahankan umur simpan dan efisiensi produk, baik pengolahan dengan cara basah maupun dengan cara kering.