

## V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menerangkan mengenai: 5.1. Kesimpulan dan 5.2. Saran.

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil penelitian, parameter kadar protein dan lemak tidak bisa dijadikan acuan dikarenakan hasilnya yang tidak signifikan, sehingga parameter yang dijadikan acuan dalam penentuan umur simpan produk ayam asap yaitu kadar air, total mikroba, dan kadar TBA. Umur simpan ayam asap berdasarkan ketiga parameter tersebut berbeda-beda. Berdasarkan kadar air ayam asap aman dikonsumsi dengan lamanya waktu penyimpanan 10,43 hari jika disimpan pada suhu 8°C, 5,70 hari jika disimpan pada suhu 28°C (suhu ruang), dan 4,49 hari pada suhu 38°C dengan pengemasan secara vakum. Sedangkan berdasarkan parameter total mikroba yaitu 61,4 hari pada suhu 8°C, 46,9 pada suhu 28°C, dan 41,9 hari pada suhu 38°C. Berdasarkan kadar TBA, umur simpan daging ayam asap yaitu 29,90 hari jika disimpan pada suhu 8°C, 21,13 hari pada suhu 28°C, dan 18,32 hari pada suhu 38°C dengan pengemasan vakum.
2. Suhu penyimpanan berpengaruh terhadap laju penurunan mutu ayam asap, sehingga lamanya umur simpan berbeda-beda. Semakin tinggi suhu penyimpanan, maka semakin tinggi pula laju penurunan mutu yang mengakibatkan semakin sebentar umur simpan ayam asap tersebut. Sebaliknya, semakin rendah suhu

penyimpanan, semakin rendah juga laju penurunan mutu sehingga lamanya umur simpan ayam asap lebih lama.

3. Dari hasil penelitian, diketahui kandungan kimia ayam asap memiliki kadar air sebesar 49,6753%, kandungan lemak sebesar 16,4835%, dan kandungan protein sebesar 31,9646%.

## **5.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proses penyerapan uap air oleh bahan pada pengemasan vakum.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan senyawa lain yang terkandung dalam ayam asap, terutama kandungan senyawa karsinogenik yang berasal dari asap, sehingga dapat ditetapkan batasan jumlahnya.

3. Perlu dilakukan penelitian berdasarkan parameter aw terhadap umur simpan ayam asap.