**V KESIMPULAN DAN SARAN**

 Bab ini menguraikan mengenai: (1) Kesimpulan, dan (2) Saran dari hasil penelitian yang telah dilakukan.

* 1. **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pendugaan umur simpan puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, bawah metode Arrhenius dapat menduga umur simpan puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah.
2. Berdasarkan penambahan daun kelor dan perhitungan umur simpan metode Arrhenius dengan suhu penyimpanan yang berbeda menghasilkan puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah dengan umur simpan yang berbeda.
3. Berdasarkan hasil analisis dengan parameter jumlah mikroba total, puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah memiliki umur simpan yaitu 64 jam pada suhu 17°C, 59 jam pada suhu 27°C, dan 55 jam pada suhu 37°C.
4. Berdasarkan hasil analisis dengan parameter kadar air, puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah mengalami kenaikan kadar air pada penyimpanan dari ke-0 hinggan jam ke-10.
5. Berdasarkan hasil analisis dengan parameter kadar gula total, lemak dan protein, puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah mengalami penurunan dari penyimpanan jam ke-0 hingga jam ke-10.
	1. **Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi penelitian yang telah dilakukan, peneliti mengajukan beberapa saran diantaranya sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian berdasarkan parameter lain terhadap umur simpan puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah.
2. Perlu dilakukan penelitian penentuan umur simpan dengan beberapa suhu yang berbeda.
3. Perlu dilakukan pengujian lanjutan mengenai tekstur kelembutan puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah dengan menggunakan *texture analyzer*.
4. Perlu ditambahkan *flavor* pada puding sutra daun kelor dan air tajin beras merah agar mengurangi aroma langu yang dihasilkan dari daun kelor.