**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini membahas mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pendugaan umur simpan dengan variasi suhu dan kemasan terhadap umur simpan kacang koro goreng dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

Hasil penelitian didapatkan hasil bahwa kemasan dan suhu yang berbeda dapat membedakan umur simpan pada kacang koro goreng. Yang diperkuat dengan hasil sebagai berikut.

Hasil penelitian pendahuluan menunjukan bahwa minyak goreng terpilih yaitu sampel dengan kode 192 (margarin). Dengan nilai rata-rata 4,8665 pada atribut rasa dan 4,66 pada atribut aroma.

Berdasarkan parameter kadar air dalam kemasan PP umur simpan kacang koro goreng diperoleh yakni pada suhu 25oC 99,98 hari, pada suhu 35oC 86,65 hari, dan pada suhu 45oC 80,07 hari. Kemasan HDPE umur simpan kacang koro goreng diperoleh yakni pada suhu 25oC 81,04 hari, pada suhu 35oC 75,11 hari, dan pada suhu 45oC 65,80 hari. dan Kemasan LDPE umur simpan kacang koro goreng diperoleh yakni pada suhu 25oC 70,15 hari, pada suhu 35oC 61,28 hari, dan pada suhu 45oC 56,88 hari.

Berdasarkan parameter kadar FFA dalam kemasan PP umur simpan kacang koro goreng diperoleh yakni pada suhu 25oC 108,93 hari, pada suhu 35oC 99,35 hari, dan pada suhu 45oC 91,37 hari. Kemasan HDPE umur simpan kacang koro goreng diperoleh yakni pada suhu 25oC 105,89 hari, pada suhu 35oC 97,05 hari, dan pada suhu 45oC 89,09 hari. dan Kemasan LDPE umur simpan kacang koro goreng diperoleh yakni pada suhu 25oC 90,31 hari, pada suhu 35oC 80,73 hari, dan pada suhu 45oC 71,03 hari.

5.2. Saran

1. Sebaiknya pada penelitian dilakukan penyimpanan kacang koro goreng dengan suhu dan kelembaban relative (RH) yang lebih terkendali.

2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan menggunakan kemasan – kemasan yang berbeda yang mungkin lebih baik dari kemasan yang sudah digunakan dalam penelitian.