**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1. Kesimpulan**

Setelah dilakukan penelitian tentang pendugaan umur simpan produk bumbu nasi kuning dengan metode ASLT model *Arrhenius*, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil penelitian pendahuluan dengan uji hedonik nilai rata-rata kesukaan bumbu nasi kuning terpilih adalah bumbu nasi kuning dengan menggunakan santan.
2. Hasil penelitian utama pendugaan umur simpan produk bumbu nasi kuning menggunakan metode ASLT model *Arrhenius* dengan respon angka TBA diprediksi bahwa umur simpan bumbu nasi kuning pada suhu 25°C, 35°C dan 45°C berturut-turut adalah 150,93 hari, 112,87 hari, 82,43 hari.
3. Hasil penelitian utama pendugaan umur simpan produk bumbu nasi kuning menggunakan metode ASLT model *Arrhenius* dengan respon angka iodium diprediksi bahwa umur simpan bumbu nasi kuning pada suhu 25°C, 35°C dan 45°C berturut-turut adalah 0,953 hari, 0,672 hari, 0,476 hari.
4. Hasil penelitian utama pendugaan umur simpan produk bumbu nasi kuning menggunakan metode ASLT model *Arrhenius* dengan respon total mikroba diprediksi bahwa umur simpan bumbu nasi kuning pada suhu 25°C, 35°C dan 45°C berturut-turut adalah 26,00 hari, 24,52 hari, 19,87 hari.
5. Berdasarkan hasil penelitian utamadapat disimpulkan bahwa semakin tinggi suhu penyimpanan maka semakin pendek umur simpannya. Respon yang dapat dijadikan acuan dalam penentuan umur simpan bumbu nasi kuning ini adalah total mikroba dikarenakan model perhitungan umur simpan pada total mikroba dengan menggunakan *Arrhenius* mendekati pada pengujian secara uji organoleptik.
   1. **Saran**
6. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan bumbu nasi kuning dengan kemasan yang berbeda.
7. Perlu ditambahkan pengujian dengan parameter lain sehingga dapat diketahui dengan tepat umur simpan dari bumbu nasi kuning.
8. Perlu dilakukan pengujian mengenai kandungan gizi pada produk bumbu nasi kuning.