

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Masa simpan bumbu rending maksimal sampai hari ke 21 pada suhu ruang dengan jenis kemasan aluminium foil yang dikemas dengan metode vakum.
2. Hasil uji kimia dengan jenis kemasan aluminium foil dengan metode pengemasan vakum di dapatkan data kadar air 62.64%, TBA 4.12 malonaldehid/kg, total asam 1.20%, pH 5.01, asam lemak bebas 0.29%, organoleptik meliputi warna 29 dan aroma 32, angka lempang total  $8.0 \times 10^{-4}$

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, ada beberapa saran untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Perlu dilakukannya sterilisasi terhadap jenis kemasan yang akan dipakai sebelum dilakukannya pengemasan produk bumbu rendang supaya masa simpan lebih lama.
2. Penyimpanan bumbu rendang di simpan di suhu yang berbeda.
3. Menghitung jumlah pemakaian takaran untuk membuat bumbu rendang.