

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Jambu biji merah segar memiliki kadar air sebesar  $87,304 \pm 0,116$  %, kadar air tepung jambu biji merah  $10,314 \pm 0,388$  %, rendemen tepung jambu biji merah  $7,003 \pm 0,168$  %, kandungan vitamin C jambu biji merah segar  $0,198 \pm 0,003$  % dan kandungan vitamin C tepung jambu biji merah segar  $0,209 \pm 0,003$  %
2. Perlakuan suhu penyimpanan yang terbaik adalah suhu  $27$  °C yang memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan suhu  $35$  °C,  $45$  °C dan  $55$  °C. Umur simpan tepung jambu biji merah pada suhu  $27$  °C adalah 82 hari, pada suhu  $35$  °C adalah 79 hari, pada suhu  $45$  °C adalah 75 hari dan pada suhu  $55$  °C adalah 72 hari.
3. Suhu yang paling mudah diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari adalah pada suhu ruang (suhu  $27$  °C) karena tidak memerlukan inkubator untuk penyimpanan dan menghasilkan umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan suhu  $35$  °C,  $45$  °C dan  $55$  °C.

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan :

1. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menambahkan perlakuan kemasan yang berbeda pada produk tepung jambu biji merah untuk dapat membandingkan umur simpan produk tepung jambu biji merah dengan perlakuan kemasan.
2. Penulis juga menyarankan untuk penelitian selanjutnya untuk menggunakan suhu dibawah  $27$  °C untuk dapat membandingkan umur simpan yang diperoleh pada suhu ruang dan suhu dingin.