

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan didapatkan kesimpulan bahwa suhu penyimpanan mempengaruhi umur simpan suatu produk. Semakin tinggi suhu penyimpanan produk maka umur simpan produk tersebut semakin singkat dan menjadi cepat rusak. Parameter kritis pada penelitian ini adalah vitamin C, hal ini dikarenakan nilai vitamin C mengalami penurunan yang konstan selama masa penyimpanan.

Pada pendugaan umur simpan tepung caisim, formulasi yang didapatkan untuk menguji umur simpan tepung caisim dengan persamaan *Arrhenius* adalah $k = 0,010212.e^{-739,97 (1/T)}$. Masa simpan tepung caisim yang didapatkan dari formulasi *Arrhenius* adalah sebesar 3 bulan 3 hari untuk suhu 20 °C , 2 bulan 25 hari untuk suhu 30 °C, 2 bulan 19 hari untuk suhu 40 °C dan 2 bulan 13 hari untuk suhu 50 °C.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya menggunakan variasi perlakuan awal sebelum penyimpanan untuk memperoleh perbandingan hasil antar perlakuan. Produk tepung caisim maupun produk tepung yang berbahan dasar sayuran sebaiknya disimpan pada suhu dibawah suhu ruang (30 °C) karena dapat memperpanjang umur simpan produk dan memperhtahankan kualitas dari produk tersebut.