

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Model matematis pendugaan umur simpan tepung daun kangkung adalah $y = -585,3x - 0,582$ ($R^2 = 0,893$). Sementara itu, model matematis tepung batang kangkung adalah $y = -543,0x - 0,382$ ($R^2 = 0,914$).
2. Tepung daun kangkung yang disimpan pada suhu 20°C mempunyai umur simpan paling lama yaitu 86 hari, pada suhu 30°C selama 82 hari, pada suhu 40°C selama 76 hari dan pada suhu 50°C selama 72 hari. Sementara itu, tepung batang kangkung yang disimpan pada suhu 20°C mempunyai umur simpan selama 70 hari, pada suhu 30°C selama 66 hari, pada suhu 40°C selama 62 hari dan pada suhu 50°C selama 59 hari, sehingga dapat dinyatakan bahwa semakin rendah suhu penyimpanan, maka semakin lama umur simpan produk, begitu sebaliknya semakin tinggi suhu penyimpanan, maka umur simpan produk akan semakin pendek.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukann, penulis menyarankan :

1. Penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya gunakan jenis plastik kemasan yang bervariasi pada saat penyimpanan sehingga bisa mendapatkan plastik kemasan terbaik untuk memperpanjang umur simpan produk.
2. Agar tepung kangkung dapat tahan lama, penulis menyarankan sebaiknya tepung kangkung disimpan pada suhu rendah.