

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Pendugaan umur simpan keripik pisang yang dilakukan menggunakan metode ASLT dengan pendekatan Arrhenius dengan variasi 3 suhu menghasilkan umur simpan keripik pisang yaitu selama 328 hari. Umur simpan ini sudah disesuaikan dengan suhu rata-rata Indonesia yaitu 27°C dan dikurangi 1 bulan untuk memberikan *margin of safety*. Dengan titik kritis yang digunakan adalah ketengikan atau kadar FFA dari keripik pisang selama penyimpanan.
2. Jenis dan desain kemasan terpilih dilakukan setelah pengisian kuisisioner oleh para responden, yaitu sebanyak 30 responden, didapat bahwa kemasan yang dibutuhkan oleh para konsumen adalah kemasan yang memiliki warna yang sesuai dengan keinginan konsumen serta memuat informasi mengenai produk yang dikemas didalam kemasan tersebut.
3. Nilai tambah pada buah pisang yang diolah menjadi keripik pisang dan dikemas dengan menggunakan kemasan aluminium foil yaitu sebesar Rp 25.587/kg pisang, dengan nilai jual Rp 20.000/Pcs dengan berat per kemasan yaitu 160 gram.

### 5.2 Saran

Setelah dilakukan penelitian mengenai pendugaan umur simpan keripik pisang, maka keripik pisang yang baik dapat disimpan pada tempat yang kering dan sejuk agar memperlambat proses oksidasi lemak. Pada penelitian diharapkan alat yang digunakan untuk menyimpan produk yaitu inkubator dapat memiliki suhu yang tetap dan konstan agar mempermudah penelitian ini.