

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Umur simpan rendang belut dalam berbagai kemasan dengan parameter kritis angka *Tiobarbituric-Acid* adalah sebagai berikut:
 - a. Kemasan mangkuk plastik terbuka pada suhu 25°C adalah 92,72 hari, suhu 30°C adalah 88,74 hari, suhu 40°C adalah 81,63 hari, dan suhu 50°C adalah 75,48 hari.
 - b. Kemasan plastik polipropilen pada suhu 25°C adalah 99,03 hari, suhu 30°C adalah 94,02 hari, suhu 40°C adalah 85,19 hari, dan suhu 50°C adalah 77,65 hari.
 - c. Kemasan aluminium vakum pada suhu 25°C adalah 109,09 hari, suhu 30°C adalah 102,14 hari, suhu 40°C adalah 90,10 hari, dan suhu 50°C adalah 80,10 hari.
 - d. Kemasan aluminium vakum dengan adsorben kayu manis pada suhu 25°C adalah 118,37 hari, suhu 30°C adalah 109,58 hari, suhu 40°C adalah 94,6 hari, dan suhu 50°C adalah 82,41 hari.
2. Kemasan aluminium foil dengan adsorben kayu manis adalah kemasan yang terbaik untuk penyimpanan rendang belut.
3. Karakteristik pada akhir penyimpanan rendang belut pada kemasan terbaik yaitu: kadar air 9,86%, kadar abu 5,23%, kadar protein 24,8%, kadar lemak 56,61%, ALT $5,2 \times 10^5$ cfu/g, AKK $1,2 \times 10^2$ cfu/g, dan nilai organoleptik warna, aroma, rasa, dan tekstur berturut-turut 3,88; 3,72; 3,64; 3,28.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan adalah diperlukannya penelitian lebih lanjut terhadap adsorben kayu manis mengenai kandungan kimianya, juga jumlah dan ukuran yang paling optimal terhadap kegunaannya sebagai adsorben.