

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Karakteristik mutu akhir rendang itik penyimpanan suhu 30⁰C pada kemasan cup terbuka adalah $a_w=0,819$, kadar air=25,90 %, asam lemak bebas= 4,931%, angka TBA=25,143 mg malonaldehid/kg, dan ALT=8,2 x 10⁵ cfu/g, dengan penerimaan organoleptik warna=3,4, aroma=3,0, rasa=2,6, tekstur=3,4. pada kemasan polipropilen adalah $a_w=0,852$, kadar air=34,66%, asam lemak bebas= 2,398%, angka TBA=12,168 mg malonaldehid/kg, dan ALT=6,3 x 10⁵ cfu/g, dengan penerimaan organoleptik warna=2,6, aroma=2,7, rasa=2,6, tekstur=2,5. pada kemasan aluminium foil adalah $a_w=0,880$, kadar air=36,86%, asam lemak bebas= 2,440%, angka TBA=11,770 mg malonaldehid/kg, dan ALT=9,8 x 10⁵ cfu/g, dengan penerimaan organoleptik warna=2,5, aroma=2,8, rasa=2,7, tekstur=2,9. pada kemasan aluminium foil dengan penambahan adsorben kayu manis adalah $a_w=0,886$, kadar air=41,58%, asam lemak bebas= 2,440%, angka TBA=10,126 mg malonaldehid/kg, dan ALT=3,4 x 10⁵ cfu/g, dengan penerimaan organoleptik warna=3,2, aroma=3,1, rasa=2,9, tekstur=3,0.
2. Parameter mutu kritis rendang itik berbagai kemasan adalah parameter angka TBA.
3. Umur simpan rendang itik yang dikemas pada cup terbuka selama 17 hari, kemasan polipropilen 73 hari, kemasan aluminium foil 85 hari dan kemasan aluminium foil penambahan adsorben kayu manis selama 89 hari. Berdasarkan metode rancimat rendang itik memiliki umur simpan selama 30 hari.
4. Kemasan aluminium foil dengan penambahan adsorben kayu manis menjadi kemasan terbaik untuk menyimpan rendang itik.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk membuat ukuran dan jumlah adsorben kayu manis yang tepat untuk memaksimalkan umur simpan rendang itik. Penulis juga menyarankan untuk membuat adsorben aktif serta chamber penyimpanan yang menghasilkan panas tanpa menimbulkan cahaya.

