

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

1. Secara umum hasil uji statistik didapatkan bahwa jenis kemasan dan lama penyimpanan tidak ada pengaruh terhadap kadar TBA, kadar air, dan sifat organoleptik abon jamur tiram.
2. Tidak ada pengaruh antara jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar TBA abon jamur tiram. Nilai kadar TBA masih dalam standar aman SNI 01-2352-1991.
3. Tidak ada pengaruh antara jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar air abon jamur tiram. Nilai kadar air masih dalam standar aman SNI 01-3707-1995.
4. Selama penyimpanan nilai citarasa meliputi aroma, tekstur, rasa abon jamur tiram menurun. Hasil uji organoleptik abon jamur tiram sampai hari ke-30 secara keseluruhan dideskripsikan aroma harum menarik selera, tekstur kering agak renyah serta rasa yang enak.

#### **B. SARAN**

1. Kemasan PP dan PE ketebalan 0,5 mm bisa digunakan untuk mengemas abon jamur tiram.
2. Penyimpanan selama 30 hari belum mengalami perbedaan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan masa simpan lebih lama guna mengetahui pengaruh kemasan PP dan PE terhadap mutu abon jamur tiram.