

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka diperoleh :

1. Tidak ada pengaruh perlakuan teknik pengemasan dan lama penyimpanan warna dan susut bobot pada sup jagung instan yang diperkaya tepung cangkang telur bebek. Hasil warna dan susut bobot pada sampel dengan kemasan *metallized* vakum lebih baik dibandingkan dengan non vakum selama 4 minggu penyimpanan.
2. Ada pengaruh perlakuan teknik pengemasan dan lama penyimpanan terhadap kadar TBA dan aktivitas antioksidan, sedangkan kadar air beda nyata hanya pada perlakuan teknik pengemasan dan lama penyimpanan. Hasil kadar air, kadar TBA dan aktivitas antioksidan pada sampel dengan kemasan *metallized* vakum lebih baik dibandingkan dengan non vakum selama 4 minggu penyimpanan.
3. Perlakuan terbaik pada kemasan *metallized* dengan teknik pengemasan vakum yang disimpan selama 3 minggu. Hasil perlakuan terbaik meliputi warna dengan nilai warna yaitu 13,56, susut bobot -3,04%, kadar air 5,72%, kadar TBA 0,52 mg MA/kg bahan, dan aktivitas antioksidan 8,49 %RSA.

B. Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait umur simpan lebih dari 4 minggu, jenis bahan pengisi lokal dan konsentrasinya, suhu pengeringan agar antioksidan tetap terjaga, serta karakteristik sensoris pada sup jagung instan yang diperkaya tepung cangkang telur bebek dengan kemasan *metallized*.