

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Parameter penentuan umur simpan yang dipilih sebagai batas kritis adalah kadar FFA dengan pertimbangan dipilih karena memiliki kombinasi energi aktivasi (E_a) terendah, nilai R_2 yang cukup tinggi, serta umur simpan paling pendek.
2. Umur simpan abon bebek "Cahyo" diperoleh melalui parameter nilai FFA berdasarkan pada suhu 30°C, 40°C dan 50°C berturut-turut adalah 58 hari, 51 hari dan 44 hari.
3. Terdapat perbedaan umur simpan abon bebek "Cahyo" berdasarkan nilai FFA, dengan umur simpan abon bebek "Cahyo" pada kemasan berdasarkan dari produsen yang mencapai hingga ± 300 hari atau 10 bulan.

B. Saran

Perlu dilakukan penyuluhan terkait perhitungan umur simpan abon bebek "Cahyo" produksi PT. Rumah Makan Deltasari Indah agar disesuaikan dengan perhitungan umur simpan abon bebek "Cahyo" berdasarkan parameter kritis kadar *Free Fatty Acid* (FFA). Serta perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk analisis logam berat sebagai parameter kritis cemaran logam pada abon bebek "Cahyo".