

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kadar air awal bumbu rasa sapi “Halawa” sebesar 0,0066 g H₂O/g solid yang telah sesuai dengan syarat mutu bumbu rasa sapi pada SNI 01-4273-1996. Kadar air kritis bumbu rasa sapi “Halawa” ketika mengalami penolakan oleh panelis berada pada 0,0636 g H₂O/g solid. Kurva sorpsi isotermis yang terbentuk adalah kurva tipe 3. Pemilihan kurva paling tepat berdasarkan nilai MRD model sorpsi isotermis adalah model persamaan Hasley dengan persamaan akhir $\text{Log}(\text{Ln}(1/A_w)) = -1.3435 - 0.6872 \log M_e$. Kadar air kesetimbangan yang diperoleh sebesar 0,068 g H₂O/g solid. Nilai permeabilitas kemasan aluminium foil, *metalized plastic*, dan polipropilen berturut-turut sebesar 0,065 gH₂O/hari.m².mmHg, 0,214 gH₂O/hari.m².mmHg, dan 0,4 gH₂O/hari.m².mmHg.
2. Umur simpan bumbu rasa sapi “Halawa” yang dikemas menggunakan aluminium foil, *metalized plastic*, dan polipropilen berturut-turut sebesar 1100 hari, 334 hari, dan 178 hari.

B. Saran

1. Perlu dilakukan pendugaan umur simpan “Halawa” metode lanjutan menggunakan *Extended Storage Studies* (ESS) sehingga hasil penelitian dapat lebih akurat dan tervalidasi.
2. Perlu dilakukan pemberian ulangan sampel dalam melakukan pendugaan umur simpan sehingga hasil penelitian yang diperoleh lebih akurat.