

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

- 1) Kadar air kritis (M_c) menunjukkan bahwa kerenyahan produk *cookies* sudah tidak dapat diterima panelis pada 0,0358 g H_2O / g padatan (*cookies* F6), 0,0320 g H_2O / g padatan (*cookies* F7) dan 0,0589 g H_2O / g padatan (*cookies* F8). Kadar air kesetimbangan (M_e) tertinggi terdapat pada jenis garam $BaCl_2$ dengan RH (90,3). M_e *cookies* F6 sebesar 0,2122 g H_2O / g padatan, *cookies* F7 sebesar 0,2124 g H_2O /g padatan, *cookies* F8 sebesar 0,3124 g H_2O / g padatan. Model yang tepat untuk menggambarkan kondisi sebenarnya pada tiga formula *cookies* adalah model Henderson dengan nilai MRD yang diperoleh untuk *cookies* F6 adalah 6,11, *cookies* F7 adalah 4,31 dan *cookies* F8 adalah 3,09. Nilai permeabilitas kemasan *metalized plastic* adalah 0,0054 H_2O /hari/ m^2 .mmHg.
- 2) Hasil perhitungan umur simpan *Spice Cookies* pada RH 75% dengan menggunakan kemasan *metalized plastic* adalah selama 141,23 hari (*cookies* F6), 143,11 hari (*cookies* F7), dan 132,86 (*cookies* F8).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

- 1) Hasil pendugaan umur simpan selanjutnya perlu dilakukan dengan data umur simpan dalam kondisi normal atau menggunakan metode ESS (*Extend Storage Studies*) agar ketepatannya dapat diketahui.
- 2) Hasil pendugaan umur simpan selanjutnya perlu dilakukan dengan metode Arrhenius agar perbedaan hasil perhitungan pendugaan umur simpan dapat diketahui.