

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan konsentrasi asap cair tempurung kelapa dan lama pengeringan terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, serta nilai kesukaan warna, aroma dan tekstur dendeng analog. Namun, tidak terdapat interaksi nyata terhadap skor kesukaan rasa dendeng analog.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan konsentrasi asap cair tempurung kelapa 0,5% dan lama pengeringan 6 jam yang menghasilkan dendeng analog dengan kriteria kadar air 9,14%, kadar abu 1,04%, kadar protein 20,62% dan kadar lemak 10,96%, serta pada uji organoleptik dengan metode *hedonic scale* memiliki nilai kesukaan warna 2,5, aroma 3,04, rasa 3,2 dan tekstur 3,16.
3. Dibandingkan kontrol (tanpa asap cair), penggunaan asap cair tempurung kelapa 0,5% efektif dalam menghambat pertumbuhan bakteri dendeng analog, yaitu sebesar 3 log *cylce* pada penyimpanan hari ke 3, 1,3 log *cycle* pada hari ke 6, 1,3 log *cycle* pada hari ke 9, 2,4 log *cycle* pada hari ke 12 dan 2,6 log *cycle* pada hari ke 15 selama penyimpanan suhu ruang.

B. Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait jenis kemasan yang tepat untuk menghambat pertumbuhan bakteri dendeng analog.