

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Perubahan pada hari ke-28 pada suhu 30°C, 40 °C dan 50 °C BMC MP-ASI yang dikemas menggunakan alumunium foil mengalami penurunan kadar air dan kadar asam lemak.
2. Penyimpanan BMC tepung sukun dan tepung kacang benguk dalam kemasan alumunium foil selama 28 hari pada suhu 30°C, 40 °C dan 50 °C, menghasilkan sifat organoleptik secara keseluruhan memiliki skor rata-rata skor 4 yang berarti BMC mempunyai sifat organoleptik diterima oleh panelis.
3. Umur simpan BMC tepung sukun dan kacang benguk germinasi yang dikemas dengan menggunakan alumunium foil adalah 690,30 hari (23 bulan).

4.2 Saran

1. Ruang penyimpanan sebaiknya menggunakan kontrol RH, sehingga kondisi lingkungan penyimpanan bisa seragam.
2. Perlu dilakukan percobaan pendugaan umur simpan dengan kemasan lainnya untuk mendapatkan umur simpan yang lebih lama, seperti modifikasi kemasan alumunium foil plastik sehingga dapat menghasilkan umur simpan yang lebih lama terhadap BMC.

3. Alumunium foil sebaiknya menggunakan *sealer* sebagai alat perekat sehingga lebih kedap terhadap udara.
4. Sebaiknya dalam pendugaan umur simpan menggunakan skor kritis parameter mutu sehingga menghasilkan umur simpan yang lebih panjang.