

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Lama penyimpanan mempengaruhi nilai atribut mutu seperti TVB, pH, TPC, Malondialdehid pada daging ayam dan gurami.
2. Berdasarkan uji spearman, diketahui bahwa perubahan warna pada TTI memiliki korelasi terhadap perubahan atribut mutu MDA, TVB, pH dan TPC daging ayam dan gurami baik itu korelasi secara signifikan ataupun biasa saja.

B. Saran

TTI dapat diaplikasikan untuk menunjukkan kualitas dari suatu produk sehingga dapat menjadi solusi untuk perlindungan konsumen. Selain itu diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan TTI bunga rosela yang lebih sensitif terhadap perubahan suhu, intensitas cahaya, oksigen dan uap air.

