

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umur simpan nasi ayam balado dengan penambahan bubuk kecombrang dalam kemasan *retort pouch* diperoleh menggunakan metode *Accelerated Shelf Life testing* (ASLT) model Arrhenius ditetapkan pada suhu 27°C berdasarkan parameter kadar asam lemak bebas ordo reaksi satu, yaitu selama 83,71 minggu (19,54 bulan).
2. Nasi ayam balado dengan penambahan bubuk kecombrang dalam kemasan *retort pouch* yang disimpan pada suhu berbeda (27°C, 35°C, dan 55°C) dengan lama penyimpanan selama 35 hari dan pengamatan setiap 7 hari mengalami perubahan pada karakteristik kimia, mikrobiologi, dan sensori. Kadar asam lemak bebas (FFA) mengalami kenaikan, sedangkan total mikroba (ALT) dan mutu sensori berupa warna, aroma, tekstur, rasa, dan *overall liking* mengalami kecenderungan menurun. Di antara ketiga suhu penyimpanan, suhu 27°C menunjukkan efektivitas tertinggi dalam mempertahankan mutu produk karena perubahan yang paling kecil dibandingkan penyimpanan pada suhu 35°C dan 55°C.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan menggunakan parameter, kemasan, suhu, dan waktu penyimpanan yang berbeda. Sebaiknya dilakukan validasi hasil pendugaan umur simpan dengan mengevaluasi mutu aktual nasi ayam balado dengan penambahan bubuk kecombrang pada waktu simpan yang telah diperkirakan.