

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil perhitungan ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) dengan persamaan Arrhenius, digunakan parameter kadar air sebagai parameter kritis karena memiliki  $R^2$  paling mendekati 1 dan energi aktivasi yang positif. Umur simpan *fruit leather* melon yaitu 92 hari pada suhu 35°C, 38 hari pada suhu 45°C, dan pada suhu 55°C *fruit leather* melon dapat bertahan selama 17 hari. Sementara itu, pada suhu ruang *fruit leather* melon dapat disimpan hingga 192 hari.
2. Perubahan karakteristik kimia, mikrobiologi, dan sensori selama penyimpanan (28 hari) diperoleh bahwa parameter kadar air *fruit leather* melon mengalami penurunan. Kadar gula total dan vitamin C juga cenderung menurun selama penyimpanan, sedangkan total padatan terlarut dan total mikroba mengalami kenaikan. Sementara itu, semakin lama waktu penyimpanan dan semakin tinggi suhu penyimpanan mutu sensori warna, aroma, tekstur, rasa dan kesukaan *fruit leather* melon semakin menurun.

### B. Saran

1. Dilakukan pengujian umur simpan *fruit leather* melon dengan lebih banyak titik suhu dan/atau lama penyimpanan.
2. Digunakan pengujian umur simpan dengan menggunakan kemasan untuk menentukan kemasan terbaik pada produk *fruit leather* melon.