

D. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu penyimpanan berpengaruh nyata terhadap peningkatan total mikroba, yang mencerminkan penurunan mutu mikrobiologis nasi rendang daging sapi dalam kemasan *retortable aluminium foil pouch*. Setelah disimpan selama 35 hari, jumlah mikroba meningkat seiring kenaikan suhu. Produk tanpa penambahan bubuk kecombrang menunjukkan jumlah mikroba tertinggi sebesar 2,79 log CFU/mL, sedangkan produk dengan bubuk kecombrang yang disimpan pada suhu 27, 35, dan 55°C menunjukkan jumlah lebih rendah, yaitu masing-masing 2,15; 2,54; dan 2,71 log CFU/mL
2. Suhu penyimpanan berpengaruh nyata terhadap peningkatan kadar asam lemak bebas, yang menunjukkan terjadinya degradasi lemak selama penyimpanan. Semakin tinggi suhu, semakin besar kadar asam lemak bebas yang terbentuk. Pada hari ke-35, kadar tertinggi ditemukan pada produk nasi rendang daging sapi tanpa tambahan bubuk kecombrang (0,78%), diikuti oleh produk nasi rendang daging sapi tanpa tambahan bubuk kecombrang dengan suhu penyimpanan 55°C (0,61%), 27°C (0,59%), dan 35°C (0,55%).
3. Suhu penyimpanan tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik sensori warna, rasa, tekstur, dan tingkat kesukaan keseluruhan, namun berpengaruh nyata terhadap aroma. Skor hedonik aroma menurun seiring peningkatan suhu penyimpanan, yang menunjukkan bahwa aroma produk lebih cepat menurun pada suhu yang lebih tinggi.
4. Umur simpan nasi rendang daging sapi dalam kemasan *retortable aluminium foil pouch* dengan penambahan bubuk kecombrang diperkirakan mencapai 21,08 bulan pada suhu penyimpanan 27°C. Penambahan bubuk kecombrang terbukti efektif dalam memperpanjang umur simpan nasi rendang daging sapi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penelitian ini menunjukkan bahwa suhu penyimpanan berpengaruh terhadap mutu produk nasi rendang daging sapi dalam kemasan dengan tambahan bubuk kecombrang. Saran yang dapat diberikan adalah perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mempertimbangkan evaluasi umur simpan dengan pendekatan lain seperti uji kadar protein, kadar air, aktivitas air (aw), uji TBA (Thiobarbituric Acid), atau identifikasi senyawa penyebab perubahan mutu, guna mendapatkan hasil yang lebih menyeluruh.

