

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Interaksi kemasan dan lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata terhadap jumlah *Escherichia coli* tepung cangkang kijing lokal, jumlah *Escherichia coli* pada penyimpanan 5 minggu untuk kemasan blacu sebanyak 9,3 APM/g dan kemasan plastik sebanyak 7,3 APM/g. Tepung cangkang kijing lokal yang dikemas dengan blacu dan plastik yang disimpan pada suhu kamar sampai 5 minggu masih memenuhi syarat keamanan pangan tepung khususnya jumlah *Escherichia coli*
2. Penggunaan kemasan blacu dan kemasan plastik berpengaruh tidak nyata terhadap jumlah kapang, tetapi lama penyimpanan berpengaruh sangat nyata pada tepung cangkang kijing lokal, jumlah kapang pada kemasan blacu sampai minggu ke-5 sebanyak $11,46 \times 10^2$ koloni/g dan pada kemasan plastik sebanyak $11,57 \times 10^2$ koloni/g. Tepung cangkang kijing lokal yang dikemas dengan blacu dan plastik yang disimpan pada suhu kamar sampai 5 minggu masih memenuhi syarat keamanan pangan tepung khususnya jumlah kapang.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis dapat memberikan saran bahwa sanitasi dan higienis lebih diperhatikan agar mikroorganisme yang berada pada tepung cangkang kijing lokal berkurang.