

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Pendugaan umur simpan *puree* mangga harum manis dapat dilakukan menggunakan variasi tiga suhu (0°C, 15°C dan 30°C) dan lima waktu penyimpanan (0, 7, 14, 21 dan 28 hari) dengan pendekatan metode *Accelerated Shelf-life Testing* (ASLT). Hasil yang diperoleh dari perhitungan menggunakan pendekatan metode ASLT bahwa *puree* mangga harum manis yang disimpan pada suhu 0°C memiliki umur simpan lebih lama yaitu 79 hari dibandingkan dengan umur simpan produk yang sama pada suhu 15°C dan 30°C, masing-masing memiliki umur simpan 78 dan 76 hari. *Puree* mangga harum manis yang disimpan pada suhu 0°C selama 28 hari memiliki nilai Angka Lempeng Total $2,698 \times 10^3$ yang masih memenuhi SNI 3719-2014 tentang persyaratan Angka Lempeng Total mikroorganisme pada minuman sari buah, maksimum 1×10^4 koloni/g.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis kemasan yang berbeda dan penambahan bahan tambahan pangan untuk membuat produk lebih awet, serta perlu dilakukan pengujian mikroba secara spesifik seperti uji kapang khamir.