

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Jenis kemasan berpengaruh terhadap kadar air, tekstur dan warna terkecuali untuk warna kuning pada growol wijen, sedangkan jenis growol berpengaruh terhadap kadar air dan warna pada growol wijen.
2. Mikrobial koloni growol wijen pada penyimpanan suhu ruang dengan kemasan plastik dan kemasan kardus adalah kurang dari 2 hari sesuai standar maksimum cemaran mikroba BPOM.

### **B. Saran**

Pada penelitian ini jenis kemasan yang digunakan dinilai kurang sesuai terhadap jenis produk dan pengemasan yang dilakukan masih secara konvensional sehingga memungkinkan terjadinya cemaran pada produk. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk jenis kemasan yang digunakan dan metode pengemasan produk growol wijen supaya dapat mempertahankan kualitas dan kandungan gizi produk. Serta perlu dilakukan kajian lanjut terkait nilai gizi growol wijen selama penyimpanan. Untuk penentuan umur simpan perlu dilakukan pengujian untuk penentuan jenis mikroorganisme yang lebih spesifik.