

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan umum

Kemasan plastik dan karton yang digunakan belum dapat mempertahankan keawetan produk growol coklat.

#### 2. Kesimpulan khusus

- a. Jenis growol, jenis kemasan dan lama penyimpanan mempengaruhi kadar air growol coklat. Jenis kemasan dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap tekstur growol coklat. Jenis growol dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap warna *yellow* dan *brightness*, sedangkan jenis kemasan, jenis growol dan lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap warna *red* dan *blue*. Pada pengujian sifat mikrobiologi growol coklat pada hari ke 0 masih memenuhi standar SNI yaitu  $1 \times 10^4$  koloni/g sedangkan pada hari ke 2 dan selanjutnya terjadi peningkatan jumlah cemaran mikrobia sehingga tidak memenuhi standar SNI.
- b. Berdasarkan hasil analisis jumlah cemaran mikrobia, kemasan karton lebih cocok digunakan sebagai pengemas produk growol coklat dibandingkan dengan kemasan plastik.

### B. Saran

Perlu dikaji lebih lanjut mengenai metode pengemasan produk untuk mengurangi kontaminasi mikrobia sehingga mutu growol coklat dapat

dipertahankan serta perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis mikrobia yang tumbuh pada produk untuk mengetahui umur simpan produk growol coklat.