

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap angka kapang pada roti produksi rumahan dapat disimpulkan:

1. Angka kapang pada pabrik A berdasarkan suhu ruang dan suhu dingin yang dengan lama penyimpanan selama 7 hari (hari ke-0 - hari ke-7) yaitu  $7 \times 10^1$  sampai  $5,65 \times 10^4$ . Angka kapang pada pabrik B berdasarkan suhu ruang dan suhu dingin yang dengan lama penyimpanan selama 7 hari (hari ke-0 - hari ke-7) yaitu  $6,5 \times 10^1$  sampai  $6,5 \times 10^3$ . Angka kapang pada pabrik C berdasarkan suhu ruang dan suhu dingin yang dengan lama penyimpanan selama 7 hari (hari ke-0 - hari ke-7) yaitu  $6 \times 10^1$  sampai  $7,5 \times 10^3$ .
2. Suhu Ruang ( $25^\circ\text{C}$ ) dan Suhu Dingin ( $10^\circ\text{C}$ ) tidak berpengaruh terhadap angka kapang pada roti produksi rumahan dengan *sig* 0,201.
3. Lama penyimpanan (hari ke-0 - hari ke-7) berpengaruh terhadap angka kapang pada roti produksi rumahan dengan *sig*  $<0,001$ . Batas penyimpanan yang baik pada roti adalah 4 hari.
4. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan pada roti produksi rumahan tidak berpengaruh terhadap angka kapang.
5. Jenis cemaran jamur pada roti produksi rumahan di Kota Bandar Lampung yaitu *Aspergillus sp.*, *Penicillium sp.*, *Fusarium sp.*, dan *Rhizopus stolonifer*.

#### B. Saran

1. Sebaiknya sampel roti yang digunakan dalam penelitian berikutnya harus seragam agar dapat melakukan analisis data untuk memastikan data tersebut terdistribusi normal dan homogen.
2. Sebaiknya pada penelitian berikutnya dilakukan penyimpanan lebih dari 7 hari pada roti manis, agar dapat diketahui sampai lama penyimpanan hari ke- berapa angka kapang pada roti manis melebihi batas maksimum cemaran kapang pada roti menurut SNI 7388-2009 yaitu  $1 \times 10^4$  koloni/g

serta lebih diperhatikan kembali suhu dan lama penyimpanan yang akan digunakan.