

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang angka kapang pada roti kemasan produksi rumahan dari pabrik roti rumahan di Desa Gadingrejo berdasarkan suhu dan lama penyimpanan dapat disimpulkan :

1. Suhu penyimpanan (suhu ruang 25°C - 28°C dan suhu dingin 10°C - 15°C) roti kemasan berpengaruh terhadap jumlah angka kapang dengan *p value* = 0.003.
2. Lama penyimpanan (1 – 7 hari) roti kemasan berpengaruh terhadap jumlah angka kapang dengan *p value* = 0.000.
3. Terdapat hubungan antara suhu dan lama penyimpanan (suhu mempengaruhi lama penyimpanan) roti kemasan produksi rumahan terhadap angka kapang dengan *p value* = 0.033.

#### **B. Saran**

1. Sebaiknya penyimpanan roti kemasan produksi rumahan memperhatikan suhu dan waktu penyimpanannya serta penyimpanan saat setelah selesai pembuatan roti hingga pengemasan roti.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang didapat, jika akan dilakukan penelitian lebih lanjut dapat melakukan angka kapang pada roti kemasan produksi rumahan dengan penyimpanan lebih dari 7 hari dengan interval waktu 3 hari