

BAB 6

SIMPULAN DAN SARAN

6.1. Simpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan ada perbedaan pertumbuhan *Aspergillus sp.* pada bumbu pecel siap saji yang disimpan pada suhu ruang dan suhu lemari es.

1. Ada pengaruh suhu penyimpanan terhadap pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.*
2. Pada suhu ruang tidak dapat menghambat pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.*, sedangkan pada suhu lemari es dapat menghambat pertumbuhan jamur *Aspergillus sp.*

6.2 Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Agar meneliti lebih lanjut tentang lama penyimpanan bumbu pecel dalam suhu ruang dan suhu lemari es.

2. Bagi Produsen

Untuk lebih memperhatikan kualitas bahan dan cara pengolahan bumbu pecel, agar bumbu pecel yang diproduksi berkualitas baik.

3. Bagi Ibu Rumah Tangga

Untuk lebih memperhatikan masa kadaluwarsa dan cara penyimpanan yang baik dan benar.