

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

- Penggunaan pengemasan vakum dapat mengurangi nilai kadar air yang masuk dalam nugget udang
- Adanya perlakuan vakum dan non vakum tidak berpengaruh selama waktu penyimpanan
- Tingginya jumlah bakteri dapat bersumber dari tahap preparasi sampel dan proses pengujian
- Metode thawing pada suhu ruang dapat meningkatkan jumlah mikroba pada nugget udang selama penyimpanan

### **5.2. Saran**

- Dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji fisik meliputi tekstur, warna dan rasa nugget, jika diberi perlakuan penggorengan untuk mengetahui perubahan yang terjadi selama waktu penyimpanan nugget.

