

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Karakteristik kimia bubuk penyedap rasa *seaweed* selama penyimpanan 8 minggu mengalami peningkatan kadar air dan aktivitas air.
- Umur simpan bubuk penyedap rasa *seaweed* berdasarkan parameter kadar air pada suhu 20°C yaitu selama 23,64 minggu, pada suhu 30°C yaitu selama 18,65 minggu, dan pada suhu 40°C yaitu selama 14,016 minggu.
- Umur simpan bubuk penyedap rasa *seaweed* berdasarkan parameter aktivitas air pada suhu 20°C yaitu selama 16,05 minggu, pada suhu 30°C yaitu selama 13,12 minggu, dan pada suhu 40°C yaitu selama 10,87 minggu.
- Penentuan umur simpan produk pangan dapat dilakukan berdasarkan parameter kunci yang mempunyai energi aktivasi terendah.
- Parameter aktivitas air memiliki nilai energi aktivasi yang rendah yaitu 3547,19 dibandingkan parameter kadar air yaitu 5608,27 sehingga penentuan umur simpan produk bubuk penyedap rasa *seaweed* menggunakan parameter aktivitas air.

5.2. Saran

Produk bubuk penyedap rasa *seaweed Ulva lactuca L.* perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisa fisik dan mikrobiologi bubuk penyedap rasa *seaweed* pada suhu penyimpanan yang digunakan.