

BAB 7**KESIMPULAN DAN SARAN****7.1 Kesimpulan**

Pada penelitian tepung enteral biji kecipir dan jagung ini, maka dapat disimpulkan:

- 7.1.1 Terdapat perubahan mutu produk tepung enteral biji kecipir dan jagung selama penyimpanan pada kemasan LDPE dan PP.
- 7.1.2 Terdapat pengaruh yang signifikan antara kadar air dan lama penyimpanan pada kemasan LDPE ($R= 0,865$).
- 7.1.3 Terdapat pengaruh yang signifikan antara kadar air dan lama penyimpanan pada kemasan PP ($R= 0,803$).
- 7.1.4 Terdapat pengaruh yang signifikan antara jumlah bakteri dan lama penyimpanan pada kemasan LDPE ($R= 0,913$).
- 7.1.5 Terdapat pengaruh yang signifikan antara jumlah bakteri dan lama penyimpanan pada kemasan PP ($R= 0,966$).
- 7.1.6 Tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar air antara kemasan LDPE dan PP ($p= 0,719$).
- 7.1.7 Tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada jumlah bakteri antara kemasan LDPE dan PP ($p= 0,796$).

7.2 Saran

- 7.2.1 Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai metode pengeringan yang tepat pada formula enteral biji kecipir dan jagung.

7.2.2 Untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat, jumlah replikasi penelitian dapat ditambah.

7.2.3 Perlu dilakukan identifikasi bakteri untuk mengetahui bakteri patogen dan non patogen.

