

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan selama dua periode (Maret–April dan April–Mei 2025) serta tanya jawab dengan pelaku usaha Mutiara *Snack*, dapat disimpulkan bahwa kemasan vakum, khususnya berbahan plastik tebal, merupakan pilihan paling efektif dalam mempertahankan kualitas sensorik produk selama dua bulan penyimpanan. Kemasan ini mampu menjaga rasa, aroma, tekstur, dan tampilan tanpa perubahan signifikan. Sebaliknya, kemasan non-vakum—terutama yang berbahan plastik tipis—menunjukkan penurunan kualitas paling cepat, terutama pada produk kerupuk seblak yang kehilangan kerenyahan dan cita rasa. Wawancara dengan pelaku usaha juga menguatkan temuan bahwa metode vakum mampu memperpanjang masa simpan produk 1 hingga 2 bulan lebih lama dibandingkan kemasan non-vakum.

5.2 Saran

Penelitian ini memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi masukan konstruktif bagi pihak-pihak terkait. Bagi pelaku usaha, disarankan untuk menggunakan kemasan vakum plastik tebal guna menjaga kualitas produk makanan ringan yang disimpan dalam jangka menengah hingga panjang, terutama yang berbahan dasar minyak atau mengandung rempah kuat seperti kerupuk seblak. Sementara itu, bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk menambahkan waktu uji sehingga dapat melakukan uji kimia dan mikrobiologi guna memperkuat temuan sensorik, serta memperluas cakupan produk dan partisipasi pelaku usaha agar hasil penelitian menjadi lebih komprehensif dan aplikatif.