

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Masa simpan rolade lele yang pengolahannya pada tahap pengukusan dengan suhu 80°C selama 20 menit yaitu 71 jam.
2. Masa simpan rolade lele yang pengolahannya pada tahap pengukusan dengan suhu 100°C selama 30 menit yaitu 123 jam.

#### **B. Saran**

1. Bagi industri rolade lele Mina Sejahtera  
Pengolah rolade lele dapat menerapkan instruksi kerja pada proses pengukusan baik waktu, suhu dan tempat pengukusan supaya dapat memperpanjang masa simpan rolade lele.
2. Bagi peneliti lain
  - a. Peneliti lain dapat meneliti masa simpan rolade lele yang disimpan dalam suhu dingin dan suhu beku.
  - b. Peneliti lain dapat membuat instruksi kerja dengan format yang berbeda.
  - c. Diharapkan peneliti lain dapat meneliti tingkat ketaatan pengolah dalam melaksanakan instruksi kerja.