

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan bahwa, jumlah mikroorganisme Angka Lempeng Total pada sampel ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) setelah dihomogen dengan larutan *butterfield's phosphate buffered* dan ditanam pada media agar PCA dengan menggunakan metode cawan agar tuang/*pour plate* dan diinkubasi selama 48 jam \pm 2 jam maka hasil yang didapat dari perhitungan mikroorganisme dengan sampel ikan Cakalang menghasilkan total koloninya $2,6 \times 10^4$ koloni/gram sedangkan untuk sampel ikan Tongkol setelah dilakukan perhitungan mikroorganisme menghasilkan total koloninya 2×10^4 koloni/gram.
2. Hal ini membuktikan bahwa kedua jenis ikan tersebut masih bisa diekspor ke luar daerah dan layak di konsumsi oleh manusia karena belum melewati Standar Nasional Indonesia (SNI) yang telah ditentukan oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN) yaitu 5×10^5 atau 500.000 koloni/gram.

5.2 Saran

1. Di harapkan kepada pihak LPPMHP (Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan) pada saat melakukan pengujian Angka Lempeng Total pada bahan pangan ikan lebih teliti dan hati-hati agar hasil pengujian bisa maksimal sesuai yang diharapkan.

2. Diharapkan kepada pihak pengguna bahan pangan terutama bahan pangan ikan agar lebih memperhatikan mutunya, karena tidak selamanya bahan pangan tersebut kita lihat secara kasat mata belum tentu segar/bermutu dan bisa dikonsumsi sebelum melalui tahap pengujian di laboratorium, terutama pengujian mikrobiologi.
3. Kepada mahasiswa kedepan diharapkan untuk dapat memahami bagaimana cara melakukan pengujian Angka Lempeng Total pada bahan pangan terutama pada produk hasil pertanian/perikanan.