

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa :

1. Jumlah bakteri terhadap lama penyimpanan ikan pada hari kelima yaitu 6.33×10^3 CFU/gr.
2. Jumlah bakteri terhadap lama penyimpanan ikan pada hari kesepuluh yaitu 0.97×10^3 CFU/gr.
3. Jumlah bakteri terhadap lama penyimpanan ikan pada hari kelimabelas yaitu 1.45×10^3 CFU/gr.
4. Jumlah bakteri terhadap lama penyimpanan ikan pada hari keduapuluh yaitu 4.59×10^3 CFU/gr.
5. Tidak ada pengaruh Lama penyimpanan terhadap jumlah bakteri pada ikan cakalang pada suhu freezer, karena berdasarkan jumlah cemaran mikroba belum melebihi standar yang ditetapkan.

5.2 Saran

1. Agar masyarakat dapat memperhatikan proses pengawetan ikan, terutama ppengawetan ikan dengan cara pendinginan. Sebaiknya disimpan dalam freezer, namun harus memperhatikan lama penyimpanan ikan yang telah ditetapkan. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak. Untuk menjaganya agar dapat bertahan lama, hendaknya disimpan dalam suhu rendah (suhu freezer) agar mutunya tetap terjamin.
2. Masyarakat harus memperhatikan lama penyimpanan ikan yang telah ditetapkan sebelumnya sesuai dengan masa penyimpanan ikan 14-15 hari masa penyimpanan.
3. Masyarakat harus memperhatikan sanitasi makanan, dimana sebelum disimpan ikan tersebut harus dibersihkan terlebih dahulu agar dapat memperlambat proses pembusukkan ikan.
4. Dilakukan penelitian lebih lanjut berdasarkan uji organoleptiknya (bau, warna, dan rasa).