

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan perbandingan es curah dan ikan nikel 1:1 pemasaran sampai 20 jam dan perbandingan es curah dan ikan nikel 1:2 pada pemasaran 10 jam dengan menggunakan *cool box* berinsulasi yang dipasarkan menggunakan bentor mampu mempertahankan mutu organoleptik ikan nikel segar yaitu dengan nilai organoleptik 7 sesuai dengan SNI 01-2729.1-2006 tentang mutu ikan segar, sehingga masih layak untuk dikonsumsi.
2. Perbandingan es curah dan ikan nikel yaitu 1:1 dengan menggunakan *cool box* berinsulasi memiliki rata-rata nilai log TPC ikan nikel 5.64 cfu/g, sedangkan lama pemasaran 10 jam memiliki rata-rata nilai log TPC 5.40 cfu/g. Pada perlakuan tersebut masih mampu menghambat pertumbuhan bakteri, di mana nilai TPC berada di bawah batas maksimum jumlah cemaran mikroba yang ditetapkan dalam SNI 01-2729.1-2006 dengan nilai maksimum 5×10^5 cfu/g atau nilai log TPC sebesar 5.70 cfu/g, sehingga masih layak untuk dikonsumsi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka disarankan untuk dilakukan penelitian lanjut mengenai kemunduran mutu ikan nikel segar selama pemasaran dengan karakteristik pengujian yang lebih spesifik seperti nilai pH, histamin dan TVB-N.