

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Perbandingan uji bakteri pada produk fermentasi jeroan ikan cakalang dengan lama penyimpanan yang berbeda, menunjukkan pada penyimpanan 0 hari masih pada batas aman untuk cemaran bakteri tetapi pada penyimpanan hari ke-5 hingga hari ke 15 jumlah cemaran bakteri telah melewati batas maksimum cemaran mikroba yang ditetapkan oleh SNI yaitu $5,0 \times 10^5$. Dimana lokasi rumah tangga 1 jumlah cemarannya berturut-turut pada penyimpanan 0, 5, 10, dan 15 hari adalah $1,1 \times 10^2$, $4,8 \times 10^6$, $2,0 \times 10^7$, dan $2,4 \times 10^7$. Pada lokasi rumah tangga 2 adalah $0,9 \times 10^2$, $1,7 \times 10^7$, $1,9 \times 10^7$, $3,0 \times 10^7$. Pada lokasi rumah tangga 3 adalah $1,5 \times 10^2$, $7,5 \times 10^2$, $1,8 \times 10^7$, $3,4 \times 10^7$.

5.2 Saran

1. Sebaiknya dilakukan penelitian selanjutnya untuk uji lama penyimpanan produk fermentasi jeroan ikan cakalang dengan rentang waktu 1, 2, 3, dan 4 hari serta dilanjutkan dengan analisis kualitatif.
2. Sebaiknya dilakukan penelitian selanjutnya tentang bahan pangan lainnya terhadap limit waktu/penyimpanan dan bakteri patogen.