

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Semakin tinggi konsentrasi garam yang diberikan, semakin baik mutu dari ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) sebaliknya, semakin rendah konsentrasi garam yang diberikan semakin cepat pula penurunan mutu yang terjadi pada ikan lolosi merah (*C. chrysozona*).
2. Perlakuan penambahan garam 10% masih dapat mempertahankan mutu ikan lolosi merah (*C. chrysozona*), sehingga layak untuk dikonsumsi sampai dengan lama pemasaran 48 jam.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan :

1. Dilakukan penelitian uji lanjut terhadap jenis garam yang paling baik digunakan untuk penanganan ikan segar yang menggunakan cara kombinasi es yang ditambahkan garam.
2. Dilakukan identifikasi bakteri atau mikroba yang mampu bertahan hidup, walaupun penanganan ikan lolosi merah (*C. chrysozona*), telah dilakukan dengan cara kombinasi penggunaan es yang ditambahkan garam.
3. Kepada para pedagang ikan lolosi merah (*C. chrysozona*) sebaiknya menggunakan penambahan konsentrasi garam 10% karena berdasarkan penelitian, uji organoleptik rasa masih dapat diterima oleh konsumen.