

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar yang menggunakan larutan lengkuas dengan konsentrasi 5%, 10%, dan 15% sebagai pengawet pada ikan kembung dapat disimpulkan bahwa perlakuan konsentrasi lengkuas yang berbeda berpengaruh nyata terhadap nilai hedonik mata dan tekstur ikan kembung, namun tidak berpengaruh nyata pada nilai hedonik insang, lendir, bau dan daging. Perlakuan konsentrasi lengkuas merah berpengaruh nyata pada nilai mutu hedonik mata, lendir, daging, bau dan tekstur ikan kembung namun tidak berpengaruh nyata pada nilai mutu hedonik insang. Nilai organoleptik hedonik pada perlakuan 15% memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI 2729-2006 untuk semua parameter yakni nilai 7.

Perlakuan konsentrasi lengkuas merah yang berbeda berpengaruh nyata pada jumlah *Total Plate Count* (TPC) ikan kembung segar.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan dapat dilakukan pengujian untuk lama perendaman lebih dari 6 jam dan pengujian *Total Volatile Base* (TVB).