

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Umur simpan ikan bandeng asin berdasarkan Jumlah bakteri halofilik pada suhu 30°C (kamar) adalah 101 hari, suhu 20⁰C 94 hari, dan suhu 40⁰C 725 hari. Sedangkan berdasarkan kadar air adalah 366 hari pada suhu 30°C (kamar), suhu 20⁰C 149 hari dan suhu 40⁰C 858 hari.
2. Parameter kritis yang digunakan adalah jumlah mikroba halofilik sehingga umur simpan ikan bandeng asin dalam penelitian ini adalah 101 hari pada suhu kamar.
3. Berdasarkan parameter kritis mikroba halofilik, persamaan laju perubahan mutu atau kenaikan jumlah bakteri yaitu $k = 1,68 \times 10^{-15} e^{9230(1/T)}$.

5.2 Saran

1. Untuk mendapatkan waktu simpan yang lebih lama berdasarkan perhitungan jumlah mikroba, maka sebaiknya semua proses pengolahan dilakukan dalam kondisi yang saniter dan higienis.
2. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pengujian dengan parameter lainnya yaitu uji organoleptik, uji kapang, uji *Escherichia coli* atau dapat juga dengan penggunaan kemasan yang berbeda seperti kemasan plastik yang divakum atau kemasan kertas.