

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian perlakuan konsentrasi belimbing (1%, 2%, 3%) terhadap karakteristik mutu organoleptik dan mikrobiologis dari ikan layang (*Decapterus* sp) selama penyimpanan suhu ruang, dapat disimpulkan bahwa keefektifan belimbing wuluh dalam mempertahankan mutu organoleptik ikan layang yaitu dengan konsentrasi 3% pada penyimpanan 8 jam. Penggunaan belimbing dengan konsentrasi 1% efektif dapat menurunkan nilai pH ikan layang dan mempertahankan mutu mikrobiologi selama penyimpanan 12 jam.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian disarankan dapat dilakukan pengujian dengan menambah waktu penyimpanan.