

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, disimpulkan bahwa interaksi ekstrak jeruk nipis dengan lama penyimpanan dapat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap mutu organoleptik dan mutu mikrobiologis (TPC) ikan tongkol segar. Hasil perlakuan tertinggi untuk organoleptik Insang adalah konsentrasi 10%, dan terendah adalah konsentrasi 0% selama 12 jam sedangkan hasil perlakuan tertinggi untuk organoleptik mata, daging, tekstur, dan bau adalah konsentrasi 0% dan paling terendah adalah konsentrasi 10% selama 12 jam. Hasil perlakuan terbaik untuk mutu organoleptik 5% dalam penyimpanan 4 jam dan mikrobiologis (TPC) ikan tongkol segar adalah konsentrasi 10% dalam penyimpanan 12 jam.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penggunaan ekstrak jeruk nipis sebagai pengawetan ikan disarankan agar jumlah konsentrasi ekstrak jeruk nipis yang digunakan sebaiknya pada konsentrasi 5 % untuk mempertahankan mutu organoleptik dan konsentrasi 10 % ekstrak jeruk nipis mampu mempertahankan jumlah bakteri TPC ikan tongkol.