

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan filtrat asam laktat kulit nanas dalam pengawetan ikan tongkol selama penyimpanan suhu kamar (27°C) dapat menghambat bakteri kontaminan pada jumlah Log 4,41 CFU/g dengan daya simpan hingga 20 jam. Penggunaan filtrat juga menunjukkan pengaruh pada nilai organoleptik dengan daya simpan hingga 15 jam kecuali nilai organoleptik mata. Jadi filtrat asam laktat kulit nanas dapat digunakan sebagai pengawet alami.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, filtrat asam laktat kulit nanas dapat digunakan sebagai bahan untuk menghambat pertumbuhan mikroba pada ikan tongkol selama penyimpanan suhu kamar. Sebagai saran untuk penelitian selanjutnya dapat dikombinasikan dengan penyimpanan suhu dingin.