

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang penggunaan ekstrak bawang putih sebagai pengawet bagi ikan tongkol menunjukkan bahwa bawang putih dapat memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik mutu organoleptik (mata, insang, tekstur, dan bau), mutu mikrobiologi khususnya bakteri TPC, dan mutu kimia khususnya histamin ikan tongkol selama penyimpanan suhu kamar 0 jam, 12 jam, 24 jam, 36 jam, 48 jam. Berdasarkan analisis statistik hasil perlakuan yang dapat mempertahankan mutu organoleptik (mata, insang, tekstur, dan bau), mikrobiologis TPC, dan histamin adalah konsentrasi 15%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian penyimpanan ikan pada suhu ruang dengan menggunakan pengawet alami bawang putih hasil perlakuan yang terbaik adalah konsentrasi 15%. Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penyimpanan dengan suhu dingin pada konsentrasi bawang putih 15% untuk memperpanjang daya awetnya.