

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa ikan layang (*Decapterus sp*) segar yang disimpan dengan larutan fermentasi kulit nanas (*Annanas comosus*), menunjukkan bahwa nilai mutu hedonik mata, insang, lendir, bau, daging dan tekstur ikan layang, semakin menurun seiring dengan lama penyimpanan namun masih memenuhi standar SNI 2729-2013 tentang ikan segar pada lama penyimpanan 16 jam untuk semua parameter mutu hedonik dengan nilai 7. Nilai TVB-N ikan layang pada penyimpanan 0 jam sampai 16 jam masih memenuhi syarat SNI 2729-2013 tentang ikan segar yaitu 13,5 mgN/100g – 17,00 mgN/100g. dan nilai pH 6,65 – 6,75.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan untuk menentukan konsentrasi kulit nanas yang dapat mengawetkan ikan selama lebih dari 19 jam dan melakukan pengujian TPC dan Histamin.