

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan maka dapat disimpulkan bahwa pada ikan tongkol segar yang direndam dengan fermentasi kubis masih dapat dipertahankan mutu lama ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) segar selama penyimpanan 10 jam secara organoleptik mutu hedonik, kenampakan mata di nilai oleh panelis 84% Bola mata rata, kornea agak keruh, pupil agak keabuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan. insang 80% panelis menilai Warna insang merah muda atau coklat muda dengan sedikit lendir agak keruh. Lendir dikatakan oleh 88% panelis yaitu lapisan lendir mulai agak keruh. Daging masih dinilai baik karena 72% panelis menilai Sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat. Bau yang dikatakan oleh 60% panelis yaitu Segar, spesifik jenis kurang. dan tekstur masih dapat diterima oleh 76% panelis menilai tekstur Agak lunak, agak elastis.

Nilai Mutu Organoleptik pada lama penyimpanan 10 Jam masih memenuhi standar SNI 2729-2013. Nilai TVB-N dan Histamin ikan tongkol pada penyimpanan 0 jam, 5 jam, 10 jam dan 15 jam masih memenuhi syarat SNI yaitu 9,70 mgN/100g – 17,97 mgN/100g. histamin yaitu 12,44 mg/kg – 42,35 mg/kg.

1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, sebagai saran untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian pH dan TPC pada ikan tongkol segar yang diawetkan menggunakan fermentasi kubis.