

BAB V

PENUTUP

1.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesegaran ikan cakalang selama penyimpanan dingin mengalami penurunan yang ditunjukkan dengan peningkatan kadar histamin dari 5mg/100g sampai 37,48mg/100g pada hari ke-5 ; penurunan pH dari 6,9 sampai 6,5 ; dan peningkatan bakteri *Coliform* dari 3APM/g sampai 27,5APM/g diakhir penyimpanan.
2. Bakteri *Coliform* dari hari ke-0 hingga hari ke-3 tidak terdeteksi, sehingga ikan masih dapat diterima, hal ini sesuai dengan SNI 01-2332.1-2006 bahwa ambang batas *Coliform* untuk persyaratan mutu dan keamanan pangan ikan segar yaitu <3 APM/gr.
3. Ikan yang disimpan sampai hari ke-3 masih dapat dikonsumsi karena sesuai SNI 01-2332.1-2006

1.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan histamin, pH, dan *Coliform* pada sampel yang dipreparasi.