

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ikan teri yang dijual di Pasar Kota Gorontalo yaitu Pasar S Gorontalo, Pasar L dan toko swalayan H, memiliki perbedaan karakteristik yaitu sebagai berikut:

1. Ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering di Pasar S Gorontalo mengandung nilai TPC (*Total Plate Count*) mencapai nilai Log 4.19 cfu/g, Log kapang 2.17 cfu/g, kadar air 13.5 %, kadar abu tak larut asam 0.37%, kadar garam 5.19%, formalin tidak terdeteksi.
2. Ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering di Pasar harian L mengandung nilai Log TPC 3.97 cfu/g Log kapang 2.09 cfu/g, kadar air 11%,kadar abu tak larut asam 0.32%, kadar garam 5.53%, formalin tidak terdeteksi.
3. Ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering di Toko swalayan H mengandung nilai Log TPC 2.17 cfu/g, Log kapang 2.00 cfu/g, kadar air 10.6%, kadar abu tak larut asam 0.30%, kadar garam 5. 91%, formalin tidak terdeteksi .

Sesuai hasil uji di tiga Pasar di Gorontalo, karakteristik mutu ikan teri yang dijual masih memenuhi standar yang dipersyaratkan SNI 01-2708-1992 tentang ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering dan layak untuk dikonsumsi.

5.2 Saran

Dari kesimpulan diatas dapat memberikan saran seperti berikut :

- 1). Sebaiknya pada proses penyimpanan, penanganan ikan teri (*Stolephorus* sp) di Pasar S dan Pasar L perlu diperhatikan dan ada penataan lagi, serta di toko swalayan H dapat dipertahankan atau lebih ditingkatkan. Sehingga dapat memperbaiki mutu ikan teri yang dijual.
- 2). Sebaiknya ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering yang dijual dikemas dalam kemasan, sehingga memperbaiki karakteristik mutu ikan teri (*Stolephorus* sp) asin kering dan dapat menarik perhatian konsumen.