

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa tidak terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan jenis basa kuat dan konsentrasi basa kuat. Namun konsentrasi basa memberikan pengaruh nyata terhadap parameter uji meliputi rendemen, kadar air, kadar protein, derajat deasetilasi dan kelarutan.
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik pada perlakuan KOH dengan konsentrasi 60% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai derajat deasetilasi 78,95%, rendemen 3,20%, kadar air 2,035, kadar abu 0,26%, kadar protein 6,38% dan kelarutan 99,19%. Nilai-nilai tersebut sudah memenuhi nilai SNI.
3. Aplikasi kitosan pada masa simpan ikan bandeng dengan suhu pendinginan terbukti dapat meningkatkan masa simpan dengan diperoleh hasil pada penyimpanan 9 hari adalah total mikroba 5,54 log cfu/g, TVBN 29,00 mg/100g dan pH 7,33.
4. Berdasarkan hasil analisa total mikroba, TVB-N dan pH ikan bandeng dengan perendaman kitosan 2% masih dapat dikonsumsi sampai hari ke 9

#### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan analisis dengan faktor yang mempengaruhi proses deasetilasi seperti suhu dan lama waktu pengadukan untuk dapat menghasilkan nilai derajat deasetilasi yang lebih tinggi
2. Perlu dilakukan analisis dengan faktor jenis basa kuat yang memiliki derajat ionisasi yang berbeda-beda agar dapat memaksimalkan proses deasetilasi dan meningkatkan nilai derajat deasetilasi.