

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat interaksi yang nyata antara proporsi ekstrak kunyit : ekstrak buah jeruk purut dan lama perendaman terhadap kadar air, kadar abu, tekstur dan kadar Cd.
2. Tidak terdapat interaksi antara proporsi ekstrak kunyit : ekstrak buah jeruk purut dan lama perendaman terhadap kadar protein, kadar Hg, kadar Pb dan total mikroba.
3. Perlakuan terbaik adalah pada proporsi ekstrak kunyit : ekstrak buah jeruk purut (25%:75%) dan lama perendaman 30 menit yang menghasilkan fillet ikan nila dengan kadar air 77,850% ; kadar abu 4,323% ; kadar protein 20,870% ; Tekstur 1777,98 gf ; logam Cd 0,0110 mg/kg, logam Pb 0,0169 mg/kg, Logam Hg 0,00018 mg/kg, dan total bakteri $2,67 \times 10^1$ CFU/gr.

B. Saran

1. Perlu dilakukan analisa organoleptik untuk mengetahui kualitas sensoris produk fillet ikan nila.