

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Terdapat pengaruh antara penambahan konsentrasi bubuk daun papaya Jepang dan lama penyimpanan ikan kembung terhadap total mikroba, kadar air, TVBN, TMA, pH, WHC dan uji organoleptik (warna, tekstur dan aroma).
2. Ikan kembung dengan perlakuan konsentrasi bubuk daun papaya Jepang 10% masih layak dikonsumsi sampai lama penyimpanan hari ke-4 dengan nilai total mikroba 5,68 cfu/g, kadar air 76,91%, TVBN 23,28 mg/100g, TMA 6,15 mg/100g, pH 5,34, WHC 52,42%, dan uji organoleptik skoring meliputi warna 3,05, aroma 3,50, dan tekstur 2,95.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan konsentrasi bubuk daun papaya Jepang yang berbeda
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan lama penyimpanan yang berbeda
3. Perlu dilakukan uji fitomikria secara kuantitatif
4. Perlu dilakukan penelitian lanjutan analisis total BAL