

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Konsentrasi garam dan lama fermentasi berpengaruh terhadap sifat organoleptik (aroma, tekstur dan warna) serta sifat fisik, kimia dan mikrobiologi terasi udang rebon (*Acetes sp.*) terinokulasi starter *Tetragenococcus halophilus*
2. Terasi dengan kombinasi perlakuan penambahan garam 6% dan lama fermentasi 7 hari menunjukkan perlakuan terbaik dengan karakteristik nilai L^* 25,33, a^* 10,32, b^* 10,65, tekstur 7,36 N, Kadar air 42,69%, Kadar N-Amino 6,63%, Protein terlarut 25,50%, Nilai pH 6,34, dan Total BAL 7,53 log cFu/ml.
3. Terasi dengan kombinasi perlakuan penambahan garam 6% dan lama fermentasi 7 memiliki aktivitas antioksidan sebanyak 3,904 mg/sampel dan mengalami peningkatan sebesar 0,79-2,68%, aktivitas antimikroba sebesar 30,85-32,78 mm yang mengalami peningkatan sebesar 0,37-0,39% dan daya hambat enzim α -amilase dan α -glukosidase dengan nilai nilai IC_{50} sebesar 15,718 μ g/ml dengan peningkatan sebesar 0,46%.

B. Saran

1. Pengamatan lebih lanjut mengenai keamanan pangan terasi dengan perlakuan terbaik.
2. Penambahan parameter pengujian kadar garam agar hasil pengujian antimikroba dapat selaras.
3. Pengamatan lebih lanjut mengenai sekuen peptide bioaktif yang terkandung dalam terasi perlakuan terbaik.