

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terkait pengaruh konsentrasi sari kulit manggis pada fillet ikan kakap merah yang diamati secara berkala selama 12 hari dengan suhu rendah, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Sari kulit manggis mengandung senyawa aktif berupa alkaloid, flavonoid, dan tanin yang secara signifikan mampu menghambat pertumbuhan bakteri (TPC), menekan kenaikan nilai TVBN, serta menjaga stabilitas kadar air dan pH pada fillet ikan kakap merah selama penyimpanan suhu rendah.
2. Konsentrasi 20% menjadi perlakuan paling efektif dalam mempertahankan mutu kimia dan fisik fillet ikan kakap merah. Akan tetapi, secara mikrobiologis efektivitasnya dalam menjaga mutu ikan tetap aman dikonsumsi sesuai standar SNI hanya mampu bertahan hingga hari ke-3 penyimpanan (5,07 log CFU/g).

B. Saran

Berdasarkan hasil dan keterbatasan pada penelitian yang dilakukan, beberapa hal yang dapat disarankan untuk penelitian berikutnya adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan yang mengombinasikan sari kulit manggis 20% dengan teknologi pengemasan.
2. Disarankan menggunakan pelarut organik agar penyerapan senyawa aktif lebih optimal serta melakukan uji organoleptik lanjutan untuk mengevaluasi dampak konsentrasi tinggi terhadap warna, aroma, dan tekstur ikan.
3. Perlu dilakukan pengujian trimetilamin (TMA) untuk mengetahui kemunduran mutu yang terjadi.