

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pelapisan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dengan *edible coating* kitosan dengan variasi jenis *plasticizer* (gliserol, sorbitol dan polietilen glikol) dapat mempertahankan mutu ikan nila lebih baik dibandingkan dengan tanpa pelapisan (kontrol). Jenis *plasticizer* memberikan pengaruh nyata terhadap parameter kadar air, susut berat, pH, organoleptik tekstur dan organoleptik aroma ikan nila. Jam pengamatan memberikan pengaruh nyata terhadap seluruh pengamatan kecuali parameter susut berat, uji warna *lightness* dan *hue*. Interaksi jenis *plasticizer* dengan jam pengamatan memberikan pengaruh nyata terhadap parameter kadar air, kekerasan, pH, organoleptik mata, tekstur dan aroma ikan nila. Perlakuan terbaik dalam mempertahankan kualitas ikan nila adalah perlakuan KG 2% yaitu pelapisan ikan nila dengan *edible coating* kitosan 2% dan penambahan *plasticizer* gliserol 2% hingga penyimpanan 16 jam pada suhu ruang. Sehingga perlakuan tersebut dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami untuk memperpanjang masa simpan ikan nila.

1.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk menggunakan kitosan dengan karakteristik yang sesuai dengan standar mutu SNI No. 7949 (2013), dan menggunakan konsentrasi dan lama waktu perendaman yang berbeda menggunakan metode yang sama untuk *edible coating* kitosan untuk melihat kesegaran ikan nila selama penyimpanan suhu ruang. Analisis tambahan yang perlu dilakukan untuk penelitian selanjutnya antara lain *Escherichia coli* yang banyak ditemukan dalam tubuh ikan dengan jumlah maksimal < 3 APM/g dan *Salmonella* sp. yang tidak diharapkan ada pada produk hasil perikanan sesuai dengan standar mutu dan keamanan ikan segar pada SNI 01-2729.1-2006.