

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh perbedaan lama fermentasi terhadap rendemen, warna, kadar abu, pH, kadar protein, kadar nitrogen, organoleptik (warna) pada kecap ikan tuna, dan tidak berpengaruh terhadap kadar lemak, NaCl, organoleptik (rasa dan aroma) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada kecap ikan tuna.
2. Pada hasil uji fisika, kimia, mikrobiologi dan organoleptik, lama waktu fermentasi terbaik yaitu 28 hari dengan rata-rata nilai rendemen 86,29%; warna $^{\circ}Hue$ 28,29; derajat keasaman (pH) 5,47; kadar abu 10,46%; kadar protein 13,45%; kadar nitrogen 2,40%; natrium klorida (NaCl) 19,25%; organoleptik (warna 4,15; rasa 3,35; aroma 3,65) dan Angka Lempeng Total (ALT) $2,0 \times 10^3$ koloni/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disarankan sebagai berikut:

1. Dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan kecap ikan tuna.