

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh penambahan larutan *crude* enzim bromelin terhadap rendemen, warna, aroma, kadar abu, kadar protein, kadar nitrogen total, kadar nitrogen amino dan organoleptik (warna, aroma) pada kecap ikan tuna, dan tidak berpengaruh terhadap rasa, pH, kadar lemak, NaCl, organoleptik (rasa) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada kecap ikan tuna.
2. Pada hasil uji fisika, kimia, mikrobiologi dan organoleptik, produk terbaik adalah produk kecap ikan tuna dengan penambahan larutan *crude* enzim bromelin 12%, dengan rata-rata nilai rendemen 83,74%; warna °Hue85,94; derajat keasaman (pH) 5,27; kadar abu 13,53%; kadar lemak 0,40%; kadar protein 15,03%; kadar nitrogen total 2,40%; kadar nitrogen amino 2,15%; natrium klorida (NaCl) 19,25%; organoleptik (warna 3,95; rasa 3,70; aroma 4,20) dan Angka Lempeng Total (ALT) $3,3 \times 10^3$ koloni/g.

5.2. Saran

Saran dari penelitian ini adalah:

1. Dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui umur simpan kecap ikan tuna.
2. Dilakukan penelitian pengaruh lama waktu fermentasi pada proses pembuatan kecap ikan agar tidak ada daging ikan yang tersisa setelah dilakukan proses fermentasi.