

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini menunjukkan penambahan garam pada terasi lokan berpengaruh terhadap aktivitas air (aw), kadar protein, kadar air, kadar abu total, kadar abu tak larut asam, kadar garam dan tekstur pada sensori, tidak berpengaruh terhadap derajat keasaman (pH), kekerasan dan kadar lemak.
2. Pada hasil analisis fisik, kimia, mikrobiologi dan sensori, produk terbaik adalah produk terasi lokan dengan penambahan garam 20% (perlakuan E), dengan rata-rata nilai derajat keasaman (pH) 4,90; aktivitas air (aw) 0,6630; kekerasan 145,86 N/cm²; kadar air 32,28%; kadar protein 28,34%; kadar lemak 2,93%; kadar abu total 22,26%; kadar abu tak larut asam 1,33%; kadar garam 15,28%; kadar kalsium 3325,7 mg/g; *Escherichia coli* (negatif); *Salmonella* (negatif); Angka Lempeng Total (ALT) $1,7 \times 10^4$ cfu/g; dan sensori (warna 3,17; aroma 3,37; rasa 3,93; dan tekstur 3,97).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang penggunaan kemasan yang baik terhadap produk terasi lokan.