

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pelapisan dengan menggunakan bahan karagenan dan gliserol dapat mempertahankan mutu dari ikan nila dan memperpanjang umur simpannya, dibandingkan dengan tanpa pelapisan (kontrol).
2. Penggunaan lapisan *edible* dari karagenan pada ikan dapat mencegah penurunan mutu ikan apabila dikombinasikan dengan penyimpanan suhu dingin.
3. Perlakuan K2G2 dengan penyimpanan suhu dingin merupakan perlakuan yang terbaik karena mempunyai sifat fisik yang baik yang dipengaruhi oleh konsentrasi bahan yang tepat.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan agar ikan yang digunakan dalam keadaan bersih dan melakukan penangan ikan dengan tepat untuk mencegah kenaikan jumlah mikroba. Serta menambahkan bahan anti mikroba alami untuk meminimalisir pertumbuhan bakteri selama penyimpanan.

