

## I. KESIMPULAN

- a. Tepung ikan yang disimpan tanpa penambahan pengawet mengalami kerusakan yang sangat signifikan akibat pertumbuhan jumlah koloni bakteri sehingga dapat merusak zat makanan selama proses penyimpanan.
- b. Penambahan kalsit sebagai bahan pengawet dapat mampu menurunkan jumlah koloni bakteri dan mengurangi perkembangan pertumbuhan bakteri, serta dapat memperlambat kerusakan zat makanan
- c. Penggunaan kalsit yang terbaik adalah 9%.

