

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini menunjukkan lama fermentasi pada terasi lokan berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar asam glutamat, tidak berpengaruh terhadap derajat keasaman (pH), kadar abu, nilai aw, kekerasan, analisis sensori dan profil asam amino.
2. Pada hasil analisis fisik, kimia, mikrobiologi dan sensori, produk terbaik adalah produk terasi lokan dengan lama fermentasi 20 hari (perlakuan C), dengan rata-rata nilai derajat keasaman (pH) 5,27; aktivitas air (aw) 0,65; kekerasan 23,51 N/cm²; kadar air 37,35%; kadar protein 26,17%; kadar lemak 2,97%; kadar abu 20,14%; asam glutamat 37,18%; analisis sensori (rasa 4,50; aroma 3,45; warna 3,85; tekstur 3,50) dan profil asam amino tertinggi adalah asam glutamat dan asam aspartat.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti menyarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan untuk menurunkan kadar air pada terasi lokan agar sesuai dengan SNI dan bisa dikomersilkan, serta mengisolasi bakteri yang berperan pada fermentasi sehingga dapat diketahui kurva pertumbuhannya.