

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diperoleh kesimpulan:

1. Lama penyimpanan pada buah nanas berpengaruh terhadap karakteristik *crude* enzim bromelain yang dihasilkan. Berdasarkan hasil pengolahan data dengan menggunakan metode pengambilan keputusan MADM-SAW, untuk perlakuan umur simpan tanpa perlakuan penyimpanan sebagai rangking pertama dengan total nilai 0,9025.
2. Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan, konsentrasi *crude* enzim bromelain optimum dalam proses pengolahan kecap ikan adalah konsentrasi 12,5% dengan perbandingan antara larutan dan daging ikan 1 : 1.
3. Dalam pengkarakterisasian mikroorganisme yang terdapat di dalam kecap ikan tuna, di dapatkan kecap ikan mengandung bakteri asam laktat (BAL) yang diduga kuat termasuk genus *Pediococcus* sp yang dapat hidup pada media berkonsentrasi garam tinggi.
4. Berdasarkan hasil analisa kelayakan ekonomi kecap ikan tuna dengan penambahan *crude* enzim bromelain dengan menggunakan asumsi yang ada mendapatkan nilai *Net Present Value* (NPV) sebesar Rp Rp 176.711.530 dengan *Incremental Rate of Return* (IRR) sebesar 61% dan Net B/C senilai 2,02 kali. Berdasarkan kriteria atau asumsi yang ada menunjukkan usaha ini layak untuk dilaksanakan dengan *Pay Back Period* (PBP) selama 2 tahun atau modal yang ditanamkan pada usaha ini telah dapat dikembalikan sebelum umur proyek berakhir (3 tahun).

B. Saran

Adapun saran pada penelitian ini adalah diharapkan penelitian ini dapat diaplikasikan dalam skala industri, terutama pada industri kecap ikan.