

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Perlakuan *edible coating* pada ikan teri basah dengan menggunakan bahan ekstrak jeruk nipis dan ekstrak jahe dapat mempertahankan mutu ikan teri basah lebih baik dibandingkan dengan tanpa perlakuan *edible coating* (kontrol) terutama pada kandungan mikroba dan kadar air yang sesuai dengan SNI. Konsentrasi dan suhu memberikan pengaruh nyata terhadap seluruh parameter pengamatan. Namun interaksi konsentrasi dengan suhu memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap seluruh parameter pengamatan
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan *edible coating* ekstrak jeruk nipis dengan konsentrasi 5% (A5%) pada penyimpanan suhu dingin karena penggunaan konsentrasi yang tepat sehingga mempunyai sifat fisik yang baik.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan pada proses pembuatan ekstrak jeruk nipis dan ekstrak jahe lebih diperhatikan kebersihan peralatan yang dipakai agar bakteri tidak mengenai larutan *edible coating* yang akan diaplikasikan pada ikan teri sehingga larutan *edible coating* tersebut dapat bekerja lebih baik. Selanjutnya, berdasarkan penelitian yang telah dilakukan disarankan bagi pedagang ikan teri basah di pasar menggunakan perlakuan *edible coating* ekstrak jeruk nipis dengan konsentrasi 5%, dengan penambahan es batu dan 20% garam untuk mempertahankan umur simpan ikan teri selama penyimpanan di pasar.