

## IV. KESIMPULAN dan SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang dianalisis, dapat disimpulkan bahwa perlakuan pemberian konsentrasi garam yang terbaik untuk memperpanjang umur simpan ikan teri (*Stolephorus spp.*) segar selama di pasar berdasarkan uji laboratorium (susut bobot, kadar air, uji mikroba, kekerasan, pH (keasaman), uji warna (*lightness* dan *hue*), dan kandungan protein) terdapat pada perlakuan P2 (konsentrasi garam 5%), dan berdasarkan uji organoleptik perlakuan yang terbaik pada ikan teri selama proses penyimpanan terdapat pada perlakuan P4 (konsentrasi garam 15%). Konsentrasi garam berpengaruh nyata terhadap parameter pengamatan berupa pH (keasaman) dan warna.

### 5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah untuk penjualan ikan teri basah di pasar tradisional yang tidak memiliki alat pendingin sebagai media penyimpanan ikan teri bisa menggunakan cara alternatif yang lain yaitu dengan penambahan kristal es batu : ikan (1:1) dan ditambah konsentrasi garam 5% yang dapat mempertahankan kesegaran ikan selama 8 jam. Dan disarankan juga untuk penelitian selanjutnya terlebih dahulu dilakukan penelitian mengenai perbandingan kristal es batu : ikan yang tepat untuk ikan teri selama penyimpanan dipasar.

