

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap umur simpan ikan segar, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pemberian ekstrak daun jeruk purut dengan variasi dosis 4%, 6%, 8% menunjukkan pengaruh nyata tingkat penerimaan panelis terhadap umur simpan ikan bandeng. Pada pemberian ekstrak daun jeruk purut dengan dosis 8% dimana rata-rata nilai mencapai 6,700. Hal ini membuktikan bahwa secara uji organoleptik dengan parameter warna, bau dan tekstur umur simpan ikan bandeng semakin baik dengan pemberian ekstrak daun jeruk purut dengan dosis 8% dalam tahap pengamatan dari jam kedua sampai dengan jam kedelapan.
2. Hasil penelitian uji mikrobiologi dosis 8% berpengaruh nyata dalam menghambat pertumbuhan mikroba pada ikan bandeng didapatkan bahwa rata-rata jumlah kuman pada jam kedua $1,26 \times 10^5$ kol/gram. Pada jam keempat didapatkan rata-rata jumlah kuman sebanyak $2,245 \times 10^5$ kol/gram. Pada jam kedelapan rata-rata jumlah kuman sebanyak $3,28 \times 10^5$ kol/gram.

B. Saran

1. Kepada Masyarakat

Dapat memberikan informasi bagi masyarakat dalam penggunaan ekstrak daun jeruk purut sebagai pengawet alami dalam olahan ikan segar, sehingga dapat menghindarkan masyarakat dalam penggunaan pengawet sintetis yang dapat mengganggu kesehatan masyarakat itu sendiri.

2. Kepada Peneliti Lain

- a. Perlu penelitian lebih lanjut dengan memisahkan zat aktif ekstrak daun jeruk purut untuk mengetahui zat mana yang paling efektif sebagai pengawet alami pada olahan ikan segar
- b. Untuk dikembangkan pada penelitian selanjutnya dengan mengambil salah satu zat ekstrak daun jeruk purut yang paling efektif sebagai bahan pengawet alami untuk dapat diproduksi dengan masal sebagai pengganti pengawet sintetis.

