

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

#### **A. Kesimpulan**

Hasil dari penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa :

1. Total bakteri ikan teri pada konsentrasi ekstrak kemangi 10% sebesar  $3,9 \times 10^5$  koloni/g ini sudah efektif dan sesuai dengan SNI 2729.1-2006 maksimum log TPC adalah  $5,0 \times 10^5$  koloni/g hasil uji statistik ada pengaruh perendaman variasi konsentrasi ekstrak kemangi terhadap total bakteri ikan teri.
2. Ada pengaruh perendaman ekstrak kemangi terhadap karakteristik kimia, dan pH dengan konsentrasi ekstrak kemangi terendah pada konsentrasi 50% sebesar 5,55 dan kadar air ikan teri terendah pada konsentrasi 0% sebesar 73,53%.
3. Ikan teri dengan perlakuan perendaman menggunakan ekstrak kemangi memiliki pengaruh terhadap mutu sensori tekstur, aroma dan tidak memiliki pengaruh terhadap mutu sensori warna.

## **B. Saran**

1. Perendaman menggunakan ekstrak kemangi konsentrasi 10% efisien dalam menurunkan jumlah bakteri.
2. Inovasi penurunan jumlah total bakteri pada ekstrak kemangi dengan perlakuan perendaman memiliki hasil yang cukup bagus, namun untuk penelitian selanjutnya tetap dilakukan perbaikan khususnya pada perlakuan lama perendaman ekstrak kemangi karena pada penelitian ini hanya menggunakan satu waktu perendaman yaitu 2 jam sehingga diperlukan waktu lebih dari 2 jam perendaman.
3. Perlu dilakukan penelitian tentang masa simpan dan suhu penyimpanan selama perendaman.