

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Lama perendaman dalam larutan daun salam berpengaruh pada total bakteri, terjadi penurunan total bakteri pada udang putih dari  $6,7 \times 10^6$  koloni/g menjadi  $2,5 \times 10^5$  koloni/g.
2. Lama perendaman dalam larutan daun salam tidak berpengaruh terhadap uji kesegaran dengan menggunakan larutan eber, tetapi perendaman dalam larutan daun salam dapat mempertahankan pH pada udang dengan rata-rata dari 4,58 hingga 6,38.
3. Ada pengaruh perendaman dalam larutan daun salam terhadap tekstur, kenampakan dan aroma. Tekstur pada udang mengalami penurunan menjadi lebih lunak, kenampakannya tetap utuh dan larutan daun salam tetap mempertahankan aroma segar pada udang, jadi dapat dikatakan udang masih dalam keadaan segar.

#### B. Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut dengan waktu perendaman yang lebih lama untuk menentukan batas maksimum penyimpanan udang.
2. Perlu dilakukan uji tentang perendaman dalam larutan daun salam dengan menggunakan berbagai konsentrasi dan dengan penyimpanan di suhu ruang dan suhu dingin.