

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Derajat deasetilasi (DD) kitosan hasil isolasi dari selongsong larva *Black Soldier Fly (Hermetia illucens)* dalam penelitian ini adalah sebesar 80,8%.
2. kitosan selongsong larva *Black Soldier Fly (Hermetia illucens)* sebagai pengawet menunjukkan hasil yang paling baik pada Konsentrasi 2% dengan daya tahan produk bakso sapi selama 2 hari pada suhu ruang, dengan nilai *Total Plate Count* sebesar $8,5 \times 10^4$ CFU/ml
3. Kitosan selongsong larva *Black Soldier Fly (Hermetia illucens)* dengan Konsentrasi 2% memiliki nilai kadar air bakso yang masih memasuki spesifikasi SNI hingga hari ke-4 dengan nilai sebesar 68,30%, kemudian pH bakso daging sapi yang di *coating* kitosan memiliki pH rata-rata 5,1 – 5,7 hingga hari ke-4, selanjutnya pengujian organoleptik (preferensi warna, aroma dan tekstur) terdapat hasil yang berpengaruh nyata, sedangkan organoleptik (preferensi rasa) terdapat hasil yang tidak berpengaruh nyata. Preferensi warna, rasa, aroma, dan tekstur yang disukai panelis yaitu bakso dengan *coating* kitosan 2%.

5.2 Implikasi

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kitosan selongsong larva *Black Soldier Fly (Hermetia illucens L.)* dengan konsentrasi 2% dapat menghambat pertumbuhan mikroba dan dapat memperpanjang umur simpan bakso hingga dua hari.

5.3 Rekomendasi

Penulis ingin memberikan beberapa rekomendasi sebagai berikut :

1. Melakukan perendaman yang lebih lama saat proses depigmentasi agar mendapatkan hasil kitosan dengan warna yang lebih cerah.
2. Perlu dianalisis lebih lanjut konsentrasi kitosan yang lebih tinggi dari 2% agar didapat konsentrasi yang lebih optimum, dan perlu dicari bahan pengawet lainnya yang lebih efektif.