

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian serta pembahasan yang telah dipaparkan, untuk menjawab rumusan masalah dapat disimpulkan bahwa:

1. Komposisi terbaik pada produksi edible coating dalam memperpanjang umur simpan fillet ikan tuna yaitu pati kulit singkong 6% dengan penambahan minyak esensial kulit jeruk lemon 1% (M2) yang memiliki rerata presentase susut bobot 1,21%; pH 6,08; dan mampu mempertahankan mutu fillet ikan tuna hingga 7 hari penyimpanan pada suhu 4°C.
2. Total bakteri pada fillet ikan tuna yang diberi perlakuan edible coating dengan penambahan minyak esensial kulit jeruk lemon menunjukkan hasil yang lebih rendah ($1,40 \times 10^4$ CFU/g) dibandingkan dengan perlakuan kontrol ($2,50 \times 10^4$ CFU/g) dan tanpa penambahan minyak esensial kulit jeruk lemon ($1,72 \times 10^4$ CFU/g).

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

5.2.1 Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, maka implikasi yang dapat diberikan yaitu alternatif dalam pengawetan *fillet* ikan tuna dengan metode *edible coating*.

5.2.2 Rekomendasi

Berdasarkan temuan dan simpulan yang telah dijelaskan, terdapat beberapa saran untuk pengembangan penelitian selanjutnya, diantaranya:

1. Dilakukan uji FTIR larutan *edible coating* tanpa penambahan dan dengan penambahan minyak esensial kulit jeruk lemon, untuk mengetahui intensitas kerja *edible coating* komposit.
2. Ditambahkan uji antibakteri yang spesifik dengan strain bakteri yang berkaitan.
3. Dilakukan uji *Total Volatile Base* (TVB) pada ikan tuna hasil *coating*.

Putri Kania, 2022

PEMANFAATAN PATI KULIT SINGKONG DENGAN PENAMBAHAN MINYAK ESENSIAL KULIT JERUK LEMON SEBAGAI EDIBLE COATING PADA FILLET IKAN TUNA (*Thunnus albacares*)

Universitas Pendidikan Indonesia | Repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu