

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Larutan kitosan dan ekstrak jahe dengan konsentrasi yang berbeda memiliki pengaruh yang signifikan pada parameter kenampakan, bau, dan tekstur terhadap uji organoleptik dan mikrobiologi ditandai dengan sedikitnya bakteri yang tumbuh pada fillet ikan nila setelah disimpan di suhu ruang selama 24 jam. Konsentrasi terbaik kitosan dan ekstrak jahe sebagai bahan pengawet alami pada fillet ikan nila adalah 3%. Semakin tinggi konsentrasi kitosan dan ekstrak jahe maka semakin optimal mempertahankan kualitas dan daya tahan fillet ikan nila.

5.2 Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Pemanfaatan Kitosan Dan Ekstrak Jahe sebagai Bahan Pengawet Alami pada Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) adalah hasil penelitian menunjukkan kitosan dan ekstrak jahe memiliki pengaruh pada fillet ikan nila dengan konsentrasi berbeda selama 24 jam. Sehingga dapat lebih meyakinkan khalayak untuk menggunakan kitosan dan ekstrak jahe sebagai bahan pengawet alami yang efektif mempertahankan masa simpan produk olahan ikan.

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan pengalaman melaksanakan penelitian mengenai bahan pengawet alami makanan dari kitosan dan ekstrak jahe, pada bagian ini peneliti hendak memberikan saran yang sekiranya dapat berguna bagi peneliti selanjutnya. Pengembangan penelitian selanjutnya diharapkan alat laboratorium lebih lengkap agar proses penelitian lebih efisien. Dilakukan identifikasi mengenai nama jenis bakteri yang tumbuh di media agar pada uji mikrobiologi dan dilakukan pengamatan pada parameter rasa. *Fillet* ikan nila setelah direndam, sebaiknya bisa uji coba dilakukan penyimpanan dan pengamatan dengan waktu lebih lama, seperti halnya sampai 48 jam.