

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Adanya pengaruh perendaman ikan nila di dalam perasan air buah belimbing wuluh dan garam terhadap nilai TPC (*Total Plate Count*). Perlakuan belimbing wuluh dan garam mampu menurunkan jumlah bakteri pada waktu inkubasi 12 jam (206 Cfu/g) hingga 17,4% dibandingkan kontrol (294 Cfu.g). Sedangkan pada inkubasi 24 jam (8733 Cfu/g) mampu menurunkan jumlah bakteri hingga 5,2% dibanding kontrol (9700 Cfu/g).
2. Adanya pengaruh perendaman ikan nila di dalam perasan air buah belimbing wuluh dan garam terhadap kadar air. Perlakuan buah belimbing wuluh dan garam mampu menurunkan kadar air pada inkubasi 12 jam dan 24 jam hingga 3% dibanding kontrol.
3. Adanya pengaruh perendaman ikan nila di dalam perasan air buah belimbing wuluh dan garam terhadap kadar protein. Pada inkubasi 12 jam (18 %) perlakuan belimbing wuluh dan garam mampu mencegah penurunan protein hingga 2,8 % dibanding kontrol (17%). Sedangkan pada inkubasi 24 jam (18%) mampu mencegah penurunan protein hingga 9% dibanding kontrol (15%).
4. Adanya pengaruh perendaman ikan nila di dalam perasan air buah belimbing wuluh dan garam terhadap nilai aroma. Pada inkubasi 12 jam (5) perlakuan belimbing wuluh dan garam mampu mempertahankan nilai aroma hingga 25% dibanding kontrol (3). Sedangkan pada inkubasi 24 jam (2) mampu mempertahankan nilai aroma hingga 33% dibanding kontrol (1).

5. Adanya pengaruh perendaman ikan nila di dalam perasan air buah belimbing wuluh dan garam terhadap nilai tekstur. Pada inkubasi 12 jam (3) perlakuan belimbing wuluh dan garam mampu mempertahankan nilai tekstur hingga 20% dibanding kontrol (2). Sedangkan pada inkubasi 24 jam (2) mampu mempertahankan nilai tekstur hingga 50% dibanding kontrol (1).

5.2 Saran

1. Perlu adanya penambahan uji organoleptik untuk rasa.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang senyawa aktif yang berada pada belimbing wuluh sebagai aplikasi antibakteri khususnya pada ikan.