

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

Hasil

1. pengujian menunjukkan bahwa penyimpanan ikan bawal pada suhu ruang selama 1 sampai 4 hari di atas batas maksimum SNI (di atas 5×10^5), yaitu 4 hari menunjukkan angka tertinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya yaitu 296 CFU/gram. Setelah penyimpanan selama 1 hari menunjukkan angka 52CFU/gram. Pada penyimpanan suhu kulkas 4 hari menunjukkan angka tertinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya yaitu 86CFU/Gram. Pada penyimpanan suhu freezer tidak terdapat koloni bakteri yang tumbuh pada media SSA. maka lama penyimpanan ikan bawal pada suhu ruang dan refrigerator berpengaruh sangat nyata terhadap jumlah total koloni bakteri *Salmonella* sp
2. Sampel penyimpanan yang disimpan pada suhu ruang selama 4 hari mengalami cemaran bakteri *Salmonella* sp maka ikan yang di simpan selama 4 hari dalam suhu ruang tidak dapat untuk dikonsumsi, karena tidak baik untuk pencernaan.

5.2 Saran

1. Disarankan konsumen segera mengolah ikan tanpa melalui penyimpanan atau jika akan di simpan harus pada suhu freezer
2. Disarankan untuk membeli ikan pada tempat pelelangan ikan langsung, agar tidak terkontaminasi dengan mikroorganisme.
3. Disarankan untuk tidak mengkonsumsi ikan yang telah di biarkan selama 1 harian di suhu ruang, karena kualitas mutu ikan sudah tidak baik (busuk)