

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai “ Analisis Kadar Protein dan ALT Pada Bakasang Ikan Tongkol (*E. affinis*) dan Ikan Cakalang (*K. pelamis*)” maka dapat diambil kesimpulan dalam penelitian ini yaitu:

1. Kadar protein yang terdapat pada produk bakasang ikan cakalang sebesar 8.23% dan bakasang ikan tongkol sebesar 6.51%.
2. Nilai ALT bakasang ikan tongkol per ulangan adalah 2.7×10^6 , ∞ dan ∞ . Sedangkan nilai ALT bakasang ikan cakalang per ulangan adalah 3.3×10^5 , 3.3×10^6 , dan $4,9 \times 10^7$. Jadi jumlah mikroba pada produk bakasang ikan cakalang ulangan pertama (3.3×10^5) dibawah batas normal SNI 7388:2009 (5×10^5), yang artinya bakasang tersebut aman untuk dikonsumsi, sedangkan nilai ALT lainnya tidak layak untuk dikonsumsi.

B. Saran

Saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Saran untuk peneliti selanjutnya adalah perlu dilakukan pengujian proksimat untuk mengetahui kandungan gizi lainnya yang terdapat pada bakasang ikan tongkol dan bakasang ikan cakalang
2. Perlu dilakukan pengamatan uji organoleptik pada bakasang ikan tongkol dan bakasang ikan cakalang dan pengujian variasi lama penyimpanan bakasang.

