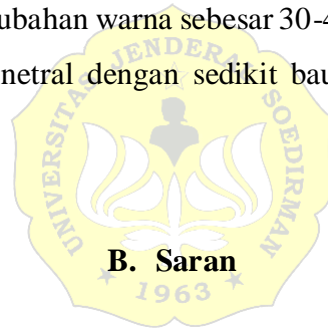


V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Nilai pH, *lightness*, *yelowness*, dan *chromacity fillet* serta atribut sensori berupa diskolorasi, dehidrasi, bau, dan tekstur *fillet* tuna sirip kuning mengalami penurunan mutu yang signifikan selama penyimpanan, sedangkan nilai *redness fillet* tuna tidak menunjukkan adanya penurunan yang signifikan.
2. Aplikasi ekstrak bunga kecombrang pada *edible coating* belum mampu mempertahankan mutu *fillet* tuna sirip kuning selama 6 hari penyimpanan.
3. Perlakuan *edible coating* ekstrak bunga kecombrang 4% menghasilkan mutu *fillet* tuna terbaik pada akhir penyimpanan dengan karakteristik yaitu nilai pH sebesar 6,1, terdapat perubahan warna sebesar 30-40%, terjadi dehidrasi sebesar 20-30%, memiliki bau netral dengan sedikit bau tambahan, serta teksturnya padat.



B. Saran

Perlu adanya eksplorasi aplikasi *edible coating* ekstrak bunga kecombrang pada *fillet* tuna sirip kuning menggunakan konsentrasi yang lebih tinggi dalam penelitian mendatang untuk meningkatkan efek pengawetannya.