

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pengaplikasian metode *edible coating* dan penambahan mikrokapsul bunga kecombrang sebagai pengawet alami untuk ikan cenderung memberikan pengaruh yang lebih baik dalam mempertahankan mutu dibandingkan dengan ikan tanpa perlakuan.
2. Perlakuan *edible coating* dengan metode semprot memberikan mutu ikan Tongkol Komo yang lebih baik seiring dengan bertambahnya konsentrasi mikrokapsul bunga kecombran, konsentrasi mikrokapsul 10% metode *edible coating* semprot memberikan karakteristik pH6 dengan warna daging merah sega, serta penilaian sensori kenampakan kulit = 6,67, kenampakan mata = 5,63, Insang = 7,03, Bau = 7,47 dan tekstur 7,03.

B. Saran

Perlu adanya uji lanjut mengenai keefektifan penggunaan *edible coating* mikrokapsul bunga kecombrang sebagai pengawetan ikan dalam kehidupan sehari – hari, sehubungan dengan adanya kandungan antimikroba pada mikrokapsul bunga kecombrang.