

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi bubuk kecombrang yang ditambahkan pada *edible coating* (K) dan lama waktu penyimpanan (L) serta interaksi keduanya ($K \times L$) berpengaruh nyata terhadap nilai pH dan tidak berpengaruh nyata terhadap nilai *lightness* (L^*), *redness* (a^*), *yellowness* (b^*), dan *chromacity* (C) pada *fillet* ikan tuna sirip kuning. Sedangkan untuk analisis sensori, didapatkan hasil bahwa konsentrasi bubuk bunga kecombrang tidak berpengaruh nyata terhadap nilai sensori pada parameter perubahan warna, pengeringan, bau, dan tekstur. Namun, lama waktu penyimpanan memberikan pengaruh nyata terhadap nilai sensori pada parameter perubahan warna, pengeringan, bau, dan tekstur.
2. Berdasarkan analisis sensori, *fillet* ikan tuna sirip kuning dengan pengaplikasian *edible coating* bubuk bunga kecombrang 1,5% merupakan sampel dengan nilai sensori paling baik. Hal tersebut menandakan bahwa semakin tinggi konsentrasi bubuk bunga kecombrang yang ditambahkan maka dapat mempertahankan warna, dehidrasi, bau, dan tekstur pada ikan sehingga produk dapat lebih awet.

A. Saran

Diperlukannya penelitian lebih lanjut dengan menambahkan konsentrasi bubuk bunga kecombrang yang ditambahkan pada *edible coating* agar memperoleh produk yang lebih diinginkan. Namun, disarankan untuk menghaluskan kembali bubuk kecombrang yang akan ditambahkan untuk mengurangi residu yang menempel pada bahan pangan.