

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

- 1.1 Aplikasi nanokitosan 0,1% pada ikan teri nasi setengah kering di hari ke-0 memiliki jumlah bakteri 2,89 log CFU/ml, kadar air sebesar 61,29%, nilai pH sebesar 5,9, kadar garam sebesar 1,41%, dan nilai organoleptik 7,4 sedangkan aplikasi kitosan 0,1% pada ikan teri nasi setengah kering di hari ke-0 memiliki jumlah bakteri 4,20 log CFU/ml, kadar air sebesar 65,73%, nilai pH sebesar 5,7, kadar garam sebesar 1,29%, dan nilai organoleptik 6,8.
- 1.2 Larutan nanokitosan lebih mampu meningkatkan masa simpan ikan teri nasi setengah kering dibandingkan larutan kitosan pada penyimpanan suhu ruang 30 °C maupun suhu 5 °C yang dilihat berdasarkan parameter kimia, fisika, mikrobiologi dan organoleptik

2. Saran

Perlu adanya standarisasi proses produksi, terutama pada saat pengeringan agar menghasilkan kualitas ikan teri asin setengah asin yang baik.