

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa mutu ikan kaleng lemuru yang di produksi di PT. SYS memenuhi persyaratan parameter Standar Nasional Indonesia baik dari bahan baku ikan segar, media saus tomat dan produk akhirnya. Pengujian yang dilakukan untuk menjaga mutu ikan kaleng yang di produksi PT. SYS antara lain yaitu ikan segar dilakukan pengamatan suhu, uji formalin, serta uji histamin. Untuk pengamatan saus tomat sendiri yaitu ada pengecekan viskositas, brix, kadar garam, dan pH. Produk akhir sarden juga dilakukan pengujian untuk mempertahankan mutu produk, pengujiannya antara lain bobot tuntas, organoleptik, dan pengecekan kadar histamin ikan.

5.2 SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai mutu ikan kaleng yang diproduksi di PT. SYS seperti untuk pengawasan mikrobiologi dan pengujian logam berat seperti yang tertera pada Standar Nasional Indonesia.