

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan penelitian yang dilakukan rata-rata kadar flavonoid yang terkandung dalam ekstrak daun belimbing wuluh sebesar 3323,88 mg/g lebih besar daripada rata-rata kadar flavonoid yang terkandung dalam ekstrak daun kelor sebesar 1955,47 mg/g.
2. Perbedaan variasi konsentrasi tidak begitu berpengaruh dalam menurunkan kadar histamin pada sampel ikan tongkol. Namun, secara grafik ekstrak daun belimbing wuluh 4% optimum dalam menurunkan kadar histamin sebesar 5 ppm.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan identifikasi lebih lanjut mengenai jenis bakteri pembentuk histamin dalam ikan tongkol, sehingga dapat diketahui jenis golongan senyawa flavonoid yang efektif dalam menghambat terbentuknya histamin. Serta dapat diketahui proses pemecahan bakteri secara enzimatik dengan mengetahui banyaknya nilai enzim HDC (*L-Histidine Decarboxylase*) yang terkandung dalam bakteri pembentuk histamin dalam ikan tongkol yang bereaksi dengan senyawa flavonoid.