

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan agar-agar konsentrasi 1 %, 1,5 %, dan 2 % pada sol rumput laut *Eucheuma cottoni* 7,5 % sebagai bahan *edible coating* dan lama pengeringan selama 4 dan 6 jam berpengaruh terhadap daya awet ikan pindang Layang.
2. Kombinasi perlakuan lama pengeringan dan variasi penambahan agar memberikan pengaruh nyata terhadap parameter uji pindang ikan Layang.
3. Hasil uji organoleptik sistem hedonik menunjukkan bahwa produk masih disukai/diterima panelis.
4. Kombinasi perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan penambahan agar 1,5 % dengan lama pengeringan 6 jam dengan masa simpan 10 hari, sedangkan yang terjelek adalah perlakuan lama pengeringan 4 jam dan penambahan agar 1 % (hasil uji De Garmo, lampiran 10).

5.2 Saran

Untuk lebih meningkatkan kualitas bahan *edible coating*, perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk campuran bahan terutama penggunaan antioksidan dan penambah cita rasa yang dicampurkan langsung pada bahan *edible coating*. Untuk menambah fungsi sebagai penahan laju uap air pada bahan *edible coating* ini perlu dilakukan penelitian mengenai penggunaan wax atau lilin yang berasal dari lemak yang dikombinasikan dengan bahan *edible coating* dari polisakarida.