

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

- Cairan selada (*Lactuca sativa*) terfermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* pada hari ke 0 yang terbaik adalah 5% (25 mL) dapat memperbaiki kualitas dari segi mikrostruktur bakso karena adanya interaksi antar protein dan karbohidrat pada suasana asam sehingga mikrostruktur bakso menjadi kompak. Selain itu penambahan asam dapat memperbaiki kandungan gizi bakso meliputi kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak dan kadar abu yang masih sesuai dengan standar mutu pangan sedangkan dari segi organoleptik masih dapat diterima oleh konsumen
- Cairan selada (*Lactuca sativa*) terfermentasi dengan *Lactobacillus plantarum* pada hari ke 3 yang terbaik adalah 5% (25 mL) dapat memperbaiki kualitas dari segi mikrostruktur bakso karena adanya interaksi antar protein dan karbohidrat pada suasana asam sehingga mikrostruktur bakso menjadi kompak. Selain itu penambahan asam dapat memperbaiki kandungan gizi bakso meliputi kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, kadar lemak dan kadar abu yang masih sesuai dengan standar mutu pangan sedangkan dari segi organoleptik masih dapat diterima oleh konsumen

5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai penambahan cairan selada terfermentasi sebagai bahan pengawet alami yang dapat memperbaiki kualitas bakso ikan sebagai produk hasil perikanan