

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Cairan selada (*Lactuca sativa*) terfermentasi dengan *Lactobacillus bulgaricus* pada hari ke 0 yang terbaik adalah perlakuan 5% dapat memperbaiki kualitas bakso ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*) dari segi mikrostruktur karena adanya interaksi antara protein dengan karbohidrat dalam suasana asam yang dapat membuat mikrostruktur menjadi kompak. Selain itu penambahan asam dapat memperbaiki kandungan gizi bakso ikan tuna mata besar meliputi kadar air, protein, karbohidrat, lemak dan abu yang masih sesuai dengan SNI 01-3819-1995 serta secara organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis.
2. Cairan selada (*Lactuca sativa*) terfermentasi dengan *Lactobacillus bulgaricus* pada hari ke 3 yang terbaik adalah perlakuan 5% dapat memperbaiki kualitas bakso ikan tuna mata besar (*Thunnus obesus*) dari segi mikrostruktur karena adanya interaksi antara protein dengan karbohidrat dalam suasana asam yang dapat membuat mikrostruktur menjadi kompak. Selain itu penambahan asam dapat memperbaiki kandungan gizi bakso ikan tuna mata besar meliputi kadar air, protein, karbohidrat, lemak dan abu yang masih sesuai dengan SNI 01-3819-1995 serta secara organoleptik yang masih dapat diterima oleh panelis.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai penambahan cairan selada terfermentasi sebagai alternatif bahan pengawet

alami yang dapat digunakan untuk memperbaiki kualitas bakso dengan penyimpanan pada suhu rendah.

