

BAB V

PENUTUP

1.1.Kesimpulan

1. Hasil pengujian Mikrobiologi ALT Ikan Tongkol yang dijual di TPI Oeba adalah 1×10^2 CFU/gr untuk dua lokasi pengambilan sampel sedangkan pada Pasar Inpres adalah 2×10^2 CFU/gr untuk kedua lokasi pengambilan sampel. Sedangkan pada air cucian ikan pada TPI Oeba 1 terjadi pertumbuhan bakteri yakni 2×10^2 CFU/ml dan pada air cucian TPI Oeba 2 terjadi pertumbuhan bakteri sebanyak 1×10^2 CFU/ml. Sedangkan pada Pasar Inpres hasil pengujian Ikan di kedua lokasi pengambilan sampel terjadi pertumbuhan bakteri yakni 2×10^2 CFU/gr Pada air cucian ikan Pasar Inpres 1 terjadi pertumbuhan bakteri yakni 2×10^7 CFU/ml dan lokasi 2 terjadi pertumbuhan bakteri yakni $1,2 \times 10^7$ CFU/ml. Hasil pengujian *Salmonella* sp pada semua sampel ikan maupun air cucian ikan pada kedua lokasi mendapatkan hasil negatif dalam 25/gram ikan dan 25/ml air cucian ikan.

2. Hasil pengujian organoleptik Ikan Tongkol pada kapal penangkap, TPI Oeba pagi dan Pasar Inpres pagi masih sangat segar dari segi kenampakan (mata, insang dan lendir), daging, bau dan teksur dan layak untuk dikonsumsi dengan nilai organoleptik lebih dari 7. Sedangkan untuk penjualan ikan tongkol pada TPI Oeba siang dan Pasar Inpres siang mutunya sudah semakin menurun dengan nilai organoletiknya rata-rata kurang dari 7.

1.2.Saran

Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa terdapat cemaran mikroba pada ikan khususnya pada air cucian pada Pasar Inpres yang melampaui batas

maksimum yang ditetapkan oleh SNI, oleh karena itu perlu adanya perhatian dari para nelayan dan pedagang agar air cucian yang digunakan dalam proses penjualan memenuhi standar kebersihan (sanitasi) dan kesehatan (higenis).