

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dari pembuatan produk penyedap rasa alami berbahan dasar ikan layur (*Trichiurus* sp) dan ikan tembang (*Sardinella* sp) dengan penambahan rempah-rempah (bawang putih, jahe, kemiri, kunyit, lada, cengkeh, dan kayu manis) dapat disimpulkan bahwa :

1. Proporsi pembuatan penyedap rasa alami dari ikan layur (*Trichiurus* sp) dan ikan tembang (*Sardinella* sp) yang dapat digunakan adalah 75% dari formula.
2. Karakteristik organoleptik yang dimiliki oleh ikan tembang menunjukkan bahwa ikan tembang lebih baik digunakan sebagai bahan dasar pembuatan penyedap rasa dibandingkan ikan layur

5.2.Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka saran yang disampaikan yaitu sebaiknya pada penelitian selanjutnya dilakukan penelitian untuk mengetahui angka lempeng total (ALT), coliform, khapang dan khamir dan masa simpan.