

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Adapun kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Ikan tongkol segar yang dijual di Pangkalan Pendaratan Ikan (PPI) Oeba di Kota Kupang terletak di Kelurahan Fatubesi Kecamatan Kota Lama memiliki karakteristik organoleptik terhadap kenampakan (mata, insang, lendir) daging, bau, tekstur ikan tongkol segar dengan tingkat penerimaan panelis memiliki nilai rata-rata 7-8 dan masih memenuhi syarat mutu SNI 2729: 2013 dengan nilai minimal 7.
2. Kandungan total *volatile base nitrogen* memiliki nilai 17,85 - 21,25 dan masih memenuhi syarat mutu (SNI 2354.8 : 2009) dengan kadar TVB-N maksimal 30 mg N/100 g dan nilai kadar histamin (172,13 - 183,71) tidak memenuhi syarat mutu (SNI ISO 19343:2017) dengan kadar histamin maksimal 100 mg/kg.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat disampaikan dari hasil penelitian adalah Perlu adanya penelitian lanjutan pada penjual ikan tongkol segar pada pagi dan sore hari di PPI Oeba Kota Kupang dengan penjual yang berbeda dengan uji pH dan bakteri pembentuk histamin.