

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Penambahan sari jeruk nipis berpengaruh nyata terhadap kualitas warna, aroma, dan kandungan asam amino tepung ikan tembang selama penyimpanan. P1 menghasilkan warna tepung ikan terbaik dengan nilai 4,644a. warna yang dihasilkan P1 yakni memiliki warna tepung yang lebih putih cerah dan sedikit cream sedangkan aroma tepung ikan selama penyimpanan tidak berbeda nyata pada P1 sampai P4 sedangkan untuk Asam Amino, Asam Glutamat relatif stabil, sementara asam aspartat, leusin, dan lisin menurun secara bertahap selama 4 minggu penyimpanan. Aflatoksin tidak terdeteksi pada seluruh sampel, sehingga produk memenuhi standar keamanan pangan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang ada maka disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh jenis dan konsentrasi antioksidan alami lain (misalnya ekstrak daun teh, kayu manis, atau rosemary) terhadap mutu tepung ikan serta perubahan profil asam amino dan asam lemak esensial selama penyimpanan jangka panjang.