

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Kondisi pemajangan ikan di Kelurahan Nun Baun Sabu belum sepenuhnya memenuhi persyaratan tempat pemajangan ikan yang baik berdasarkan aspek higiene, sanitasi, dan kondisi lingkungan tempat pemajangan sebagaimana kriteria yang dikemukakan oleh Ilyas (1988).
2. Kualitas ikan kakap putih di tempat pemajangan ikan memiliki nilai pH rata-rata 6,5 yang mengarah pada pH netral. Sedangkan nilai organoleptik yang diperoleh meliputi nilai organoleptik mata sebesar 9, nilai organoleptik insang sebesar 9, nilai organoleptik lendir permukaan badan sebesar 8, nilai organoleptik daging sebesar 8,6, nilai organoleptik bau sebesar 7,6, dan nilai organoleptik tekstur sebesar 9.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut:

1. Penanganan ikan yang dipajang perlu dilakukan dengan baik, terutama dengan menjaga suhu penyimpanan tetap rendah hingga akhir proses penjualan agar kualitas dan kesegaran ikan dapat dipertahankan.
2. Tempat pemajangan ikan perlu dibersihkan secara menyeluruh sebelum dan sesudah proses penjualan menggunakan air bersih dan sabun untuk menjaga kebersihan serta mencegah terjadinya pencemaran.

3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai aspek mikrobiologi pada ikan dan peralatan pemajangan untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap mengenai mutu dan keamanan ikan yang dipasarkan.