

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada produk marinating ikan teri yang dimarinasi dengan persentase pengasaman yang berbeda maka dapat disimpulkan bahwa ada Pengaruh persentase pengasaman yang berbeda terhadap produk marinating ikan teri semakin tinggi maka tingkat kesukaan panelis semakin tinggi pada uji organoleptik memiliki kriteria nilai rata-rata 7,30-8,33 (suka-sangat suka), pada produk marinating ikan teri parameter kadar air memiliki nilai rata-rata 80,22-83,80%, dan nilai pH berkisar antara 4,05-4,50.

### **5.2. Saran**

Saran yang dapat disimpulkan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Perlu dilakukan pengujian tentang masa simpan dari ikan teri yang dimarinasi dengan persentase pengasaman yang berbeda tersebut agar diketahui pengaruh dari persentase pengasaman terhadap daya tahan produk.
2. Perlu dilakukan pengujian tentang pengaruh dari jenis bahan pengasaman dengan persentase pengasaman yang berbeda terhadap kandungan protein dan kadar lemak yang terkandung dalam daging ikan teri yang telah dimarinasi.
3. Perlu dilakukan pengujian tentang uji total asam dan kadar asam.