

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan analisis hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan pada pengaruh lama fermentasi dan konsentrasi kerak nasi sangrai terhadap mutu bekasam ikan wader dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Lama fermentasi berpengaruh terhadap mutu bekasam ikan wader berdasarkan kadar protein, dan pH.
2. Lama fermentasi terbaik dalam menghasilkan mutu bekasam ikan wader berdasarkan nilai kadar protein adalah 10 hari dengan nilai protein 20.0253, sedangkan lama fermentasi 5 dan 7 hari hampir sama dengan nilai 19.2163 dan 19.5251. Lama fermentasi terbaik dalam menghasilkan mutu bekasam ikan wader berdasarkan pH adalah 10 hari dengan nilai pH 5.1233 (rendah/asam), dan yang tertinggi adalah lama fermentasi 5 hari dengan nilai protein 5.6133.
3. Konsentrasi kerak nasi sangrai berpengaruh terhadap mutu bekasam ikan wader berdasarkan nilai kadar protein, dan pH.
4. Konsentrasi kerak nasi sangrai terbaik dalam menghasilkan bekasam ikan wader yang bermutu berdasarkan nilai kadar protein adalah 60% dengan nilai protein 20.0889. Sedangkan penambahan konsentrasi kerak nasi sangrai terbaik terhadap nilai pH adalah 60% dengan nilai pH 5.1744.
5. Interaksi antara lama fermentasi dan konsentrasi kerak nasi sangrai secara bersama-sama tidak berpengaruh terhadap mutu bekasam ikan wader berdasarkan nilai kadar protein dan nilai pH.
6. Uji organoleptik bekasam berpengaruh terhadap mutu bekasam ikan wader berdasarkan warna yaitu kusam, pucat, dan sedikit kecoklatan, aroma sangat asam dan asam, rasa sangat asam, asin, dan gurih, dan tekstur amat sangat lunak.
7. Produk bekasam ikan wader dengan mutu terbaik dapat dijadikan sebagai sumber belajar berupa *booklet* materi bioteknologi konvensional.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat peneliti berikan meliputi:

1. Bagi praktisi pembuat bekasam, lama fermentasi 10 hari dengan penambahan kerak nasi sangrai 60% dapat dijadikan referensi dalam membuat bekasam ikan untuk menghasilkan bekasam yang bermutu baik.
2. Bagi masyarakat khususnya para milenial agar dapat melestarikan bekasam sebagai makanan fermentasi spontan agar tidak dilupakan atau musnah.
3. Bagi peneliti selanjutnya, perlu dilakukan pengujian terhadap kadar abu dan kadar air pada produk bekasam.
4. Bagi pendidik, pembuatan *booklet* perlu dikembangkan agar menjadi sumber informasi yang ringkas, jelas, mudah dimengerti, dan menarik bagi peserta didik sebagai sumber belajar pratikum bioteknologi konvensional kelas 12 SMA.