

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian untuk mengetahui perbedaan kualitas yang dihasilkan antara tuna *steak* beku menggunakan bahan baku *loin* beku dengan menggunakan bahan baku *loin* segar dengan menerapkan GMP dan SSOP dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ternyata ada perbedaan kualitas antara Tuna *steak* beku berbahan baku *loin* beku dengan Tuna *steak* beku berbahan baku *loin* segar dengan penerapan GMP dan SSOP terhadap hasil uji obyektif dan uji subyektif
2. Dari dua sampel yang dilakukan uji obyektif dan subyektif menghasilkan Tuna *steak* beku berbahan baku *loin* beku (Perlakuan A) memiliki kualitas yang lebih baik yaitu dengan hasil uji obyektif sebagai berikut: Rata-rata jumlah Histamin 4.0929 ppm, Rata-rata jumlah bakteri keseluruhan / TPC 2.7429 koloni/gr Jumlah *E. Coli* < 3, Jumlah *Salmonella* negatif, dan Rata-rata nilai Organoleptik / Sensori yaitu Bau 7,8, Tekstur 7,9 dan Kenampakan 8,5.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Pada proses pengolahan Tuna *steak* beku disarankan untuk menggunakan bahan baku *loin* beku sebagai bahan baku karena uji obyektif dan uji subyektif yang dihasilkan memenuhi standar ekspor dan memiliki kualitas lebih baik dibandingkan dengan Tuna *steak* beku berbahan baku *loin* segar.
2. Perlu penelitian lanjut tentang kualitas Tuna *steak* beku menggunakan jenis ikan Tuna yang berbeda.
3. Perlu penelitian lanjut tentang kualitas produk olahan ikan tuna beku yang lain (*loin, chunk, saku, cube*).

