**V KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1. Kesimpulan**

1. Hasil analisis kadar protein *fillet* ikan nila sebelum perendaman ke dalam larutan temulawak pada penelitian pendahuluan yaitu sebesar 16, 43%.

2. Hasil pengukuran pH pada masing-masing konsentrasi larutan temulawak yaitu konsentrasi 30% sebesar 5,52, konsentrasi 45% sebesar 4,35 dan konsentrasi 60% sebesar 3,43.

3. Umur simpan *fillet* ikan nila berdasarkan parameter jumlah total mikroba sebelum perlakuan penambahan larutan temulawak pada suhu 5oC yaitu 54,74 hari.

4. Konsentrasi dan lama perendaman larutan temulawak yang berbeda berkorelasi terhadap umur simpan *fillet* ikan nila pada penyimpanan suhu dingin. konsentrasi 30% lama perendaman 30 menit r2 = 0,9259, lama perendaman 60 menit r2 = 0,9804, lama perendaman 90 menit r2 = 0,9587, konsentrasi 45% lama perendaman 30 menit r2 = 0,8547, perendaman 60 menit r2 = 0,8889, perendaman 90 menit r2 = 0,9324, dan konsentrasi 60% lama perendaman 30 menit r2 = 0,8555, lama perendaman 60 menit r2 = 0,9091, dan lama perendaman 90 menit r2 = 1. Konsentrasi larutan temulawak dan lama perendaman yang berbeda dapat memperpanjang umur simpan  *fillet* ikan nila. Konsentrasi 30% lama perendaman 30 menit dihasilkan 478,9 hari, konsentrasi 30% lama perendaman 60 menit dihasilkan 830,5 hari, dan konsentrasi 30% lama perendaman 90 menit dihasilkan 868,08 hari, konsentrasi 45% lama perendaman 30 menit dihasilkan 615,7 hari, konsentrasi 45% lama perendaman 60 menit dihasilkan 684,9 hari, konsentrasi 45% lama perendaman 90 menit dihasilkan 1237,6 hari dan konsentrasi 60% lama perendaman 30 menit dihasilkan 1173,7 hari, konsentrasi 60% lama perendaman 60 menit dihasilkan 1724,1 hari, konsentrasi 60 % lama perendaman 90 menit dihasilkan 2380,9 hari.

5. Uji organoleptik dilakukan pada sampel terpilih mempengaruhi warna, aroma, dan rasa *fillet* ikan nila setelah digoreng.

**5.2. Saran**

1. Perlu pengembangan pembuatan serbuk temulawak yang dapat digunakan sebagai bahan pengawet.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kelayakan sampel *fillet* ikan nila umur simpan paling lama.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya hambat antibakteri temulawak.