**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menguraikan mengenai kesimpulan, dan saran

**5.1 Kesimpulan**

 Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

Berdasarkan hipotesis dapat disimpulkan bahwa pada serbuk jahe merah dan serbuk kunyit dapat terbukti adanya senyawa yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk pada ikan mas.

Hasil penelitian tahap I diperoleh bahwa bahan baku jahe merah dan kunyit mengandung zat antibakteri yang telah diukur dengan menggunakan metode difusi cakram dengan luas daya hamabat jahe merah 10 mm dan daya hambat kunyit 10,1 mm. Pada tahap II proses pembuatan serbuk jahe merah dan serbuk kunyit dilakukan kembali pengujian luas daya hambat dari masing- masing serbuk dan perbandingannya dengan hasil luas daya hambat serbuk jahe merah 10,1 mm, serbuk kunyit 10,1 mm, 25% serbuk jahe merah 75% serbuk kunyit 10,2 mm, 50% serbuk jahe merah 50% serbuk kunyit 10,3 mm, dan 75% serbuk jahe merah 25% serbuk kunyit 10,1 mm. Sampel terpilih pada konsentrasi 50% serbuk jahe merah 50% serbuk kunyit dengan luas daya hambat 10,3mm. Pada tahap III penentuan adanya bakteri pada ikan mas segar bahwa pada ikan mas segar terdapat bakteri gram negatif berbentuk batang yang dianggap sebagai bakteri *pseudomonas aeruginosa.* Tahap IV pada ikan mas segar yang telah ditambahkakan zat antibakteri berupa serbuk jahe merah 50% dan serbuk kunyit 50% dengan lama penyimpanan dan konsentrasi yang berbeda didapat hasil bahwa semakin tinggi konsentrasi serbuk antibakteri makan jumlah bakteri pada ikan mas segar akan semakin menurun.

**5.2 Saran**

penelitian ini dapat dikembangkan kedalam industri pangan komersial sebagai pemanfaatan kunyit serbuk dan jahe merah serbuk, sehingga dapat menambah nilai ekonomis dari kunyit dan jahe merah.