

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Sarden olahan dalam kaleng dengan teknik pemrosesan sterilisasi mampu bertahan selama ± 4 tahun.
- Tuna olahan dalam kaleng dengan teknik pemrosesan sterilisasi atau dengan HVFS mampu bertahan selama ± 3 tahun.
- Perlakuan sterilisasi tetap mempertahankan kualitas kimia, sensori maupun mikrobiologi pada produk sarden dan tuna olahan dalam kaleng.
- Sashimi dengan teknik pemrosesan iradiasi dengan penyimpanan suhu dingin serta pengemasan vakum/MA mampu bertahan 17-21 hari dengan kualitas kimia, sensori maupun mikrobiologi masih baik dan memenuhi standar yang berlaku.
- Ikan asap dengan teknik pemrosesan *cold smoked* dan *high pressure* dengan penyimpanan suhu dingin mampu bertahan 56 hari, sedangkan teknik *hot smoked* dan penyimpanan suhu ruang serta pengemasan MA (60%CO₂,40%N₂) mampu bertahan selama 46 hari dengan kualitas kimia, sensori maupun mikrobiologi masih baik dan memenuhi standar yang berlaku.
- Bandeng presto dengan teknik pemrosesan sterilisasi dengan penyimpanan suhu ruang mampu bertahan selama 28 hari; pengemasan vakum dan penyimpanan *refrigerator* mampu bertahan selama 21 hari; serta pengemasan vakum dan penyimpanan beku mampu bertahan selama 60 hari dengan kualitas kimia, sensori maupun mikrobiologi masih baik dan memenuhi standar yang berlaku.

5.2. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut terkait kombinasi pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan terbaik pada produk RTE berbasis ikan pada skala industri. Selain itu perlu penelitian yang lebih detail mengenai perubahan karakteristik kimia, sensori maupun mikrobiologi produk RTE berbasis ikan setelah dilakukan teknik pemrosesan dan penyimpanan karena terdapat keterbatasan data yang diperoleh dalam penelitian ini.