

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Terdapat perbedaan pengaruh tingkat konsentrasi kunyit terhadap mutu bekasam ikan papuyu (*Anabas testudineus*) dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Adapun konsentrasi kunyit yang paling memberikan pengaruh besar terhadap mutu bekasam terdapat pada konsentrasi 2% dan 2,5% yang dilihat dari jumlah koloni, pH bekasam, serta perubahan fisik bekasam yang jauh lebih menarik dibandingkan bekasam berkonsentrasi rendah.
2. Hasil uji validasi oleh 3 orang validator ahli materi, bahasa, dan media buku ilmiah populer (BIP) memiliki kategori sangat valid dapat digunakan tanpa revisi dengan rata-rata persentase hasil akhir validasi sebesar 87,97%. Sehingga buku ilmiah populer (BIP) dapat digunakan sebagai materi penunjang dalam pembelajaran, terutama pada mata kuliah bioteknologi dan mikrobiologi tentang topik fermentasi.

B. Saran

1. Penelitian yang mengambil bidang serupa dan berhubungan dengan fermentasi, sebaiknya bisa menggunakan alat dan bahan yang lebih terjaga kesterilannya. Dengan tujuan agar dapat mengurangi resiko kegagalan dalam pengambilan sampel bakteri yang dibuat.

2. Penelitian dengan fermentasi berbahan ikan sangat disarankan menggunakan ikan dengan ukuran cukup besar dan ketebalan daging yang bagus, agar ketika melakukan uji organoleptik terutama teksturnya didapatkan hasil yang lebih maksimal.
3. Penelitian ini untuk kedepannya juga memerlukan bebarapa uji lanjutan yaitu uji mikrobiologi pada spesies bakteri asam laktat (BAL) bahkan sampai ketahap jenis, bakteri patogen, serta uji kelayakan produk (SNI).
4. Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan terutama pada tahapan pengembangan. Dengan tujuan untuk mendapatkan data yang lebih maksimal, rinci, dan jelas. Sehingga buku ilmiah populer (BIP) yang dibuat dapat digunakan sebagai referensi tambahan yang primer dalam pembelajaran biologi terutama pada mata kuliah bioteknologi dan mikrobiologi.