

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

- Selama proses pembuatan bekasam, semakin lama waktu pembuatan, semakin banyak karbohidrat yang terdegradasi menjadi asam dan sebaliknya kadar lemak pada ikan selama proses pembuatan bekasam mengalami peningkatan dengan berat lemak yang tetap yaitu 0.3 gram
- Selama pembuatan bekasam, kadar asam yang terbentuk mengalami peningkatan yaitu, untuk bekasam yang mengandung 25 gram garam dari 0,25N menjadi 1.375N begitupun untuk bekasam yang mengandung 50 gram garam dari 0,15N menjadi 1 N, dan untuk yang mengandung 75 gram garam dari 0,15N menjadi 0,3N. Asam yang terbentuk ini dapat meningkat selama nasi dan karbohidrat pada ikan masih tersedia.
- Kuantitas garam pada pembuatan bekasam mempengaruhi degradasi karbohidrat dan peningkatan asam serta lemak. Semakin sedikit jumlah garam pada bekasam, semakin cepat kadar karbohidrat yang terdegradasi dan sebaliknya semakin banyak jumlah garam pada bekasam, semakin lambat lemak dan asam mengalami peningkatan.

5.2. Saran

- Untuk kesempurnaan penelitian ini, perlu dilakukan kajian lebih dalam mengenai jenis asam yang terbentuk, jenis bakteri pembentuk asam, penyebab lain lemak mengalami peningkatan, dan reaksi reaksi penguraian karbohidrat menjadi asam.