

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

Pada hasil analisis sampel ikan tongkol dari beberapa perbedaan waktu pengujian yang dicari dan diukur kadarnya, semua ikan tongkol terdeteksi mengandung histamin dengan kadar yang beragam, yang berada pada rentang 0,75–732,70 mg/kg histamin. Kadar ini didapatkan dari perlakuan ikan yang diuji dengan perbedaan waktu dari 0 jam, 1 jam, 3 jam, 4 jam, 5 jam, 6 jam, 7 jam dan 24 jam. Ikan yang memiliki kadar histamin yang aman mulai dari 0 jam hingga 6 jam setelah 7 jam kadar yang didapatkan sudah berpeluang toksik.

Maka dapat disimpulkan bahwa ikan tongkol masih dapat dikonsumsi oleh Konsumen sebelum penyimpanan 7 jam setelah ikan mati tanpa disimpan dikulkas atau proses pembekuan. Karena setelah 7 jam penyimpanan sampel ikan tongkol ini memiliki kadar yang cukup tinggi dan berpeluang toksik.

#### **6.2 Saran**

Perlu ada penelitian untuk melakukan peninjauan kembali pada pengujian 5 jam, 6 jam dan 7 jam yang dilakukan selama satu hari untuk mendapatkan hasil yang spesifik sehingga dapat diketahui titik kritis kadar histamin ini. Dan perlu dilakukan pada sampel ikan yang berbeda-beda.

Saran untuk masyarakat sebaiknya ikan ini dikonsumsi saat keadaan masih segar sehingga tidak akan menghasilkan reaksi alergi akibat penyimpanan ikan yang terlalu lama yang akan membuat pertumbuhan bakteri yang semakin cepat.