**5. KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian organoleptik ikan Tongkol segar setelah dilakukan perendaman dalam ekstrak Belimbing wuluh yaitu penampakan mata, insang, lendir permukaan badan, daging, bau, dan tekstur. Angka terendah (6,08-8,56) angka tertinggi. Pada penyimpanan 0 jam ikan masih layak dikonsumsi. Sedangkan pada penyimpanan 6 jam sudah tidak layak dikonsumsi berdasarkan (SNI 01-2346-2006)

Hasil uji mikrobiologi bakteri koloni dengan jumlah bakteri tertinggi (2.2 x 105 koloni/gr), *E. coli* dengan jumlah bakteri 0, pada bakteri *Salmonella* sp setelah diberikan perlakuan dan disimpan selama 6 jam masih layak di konsumsi, berdasarkan SNI 01-2729.1-2006*.*

**5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menganalisis kadar protein ikan Tongkol setelah perlakuan penambahan ekstrak buah Belimbing wuluh, lama perendaman dan lama waktu penyimpanan.