

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Larutan asam laktat hasil fermentasi limbah kubis (*Brassica oleracia*) dapat digunakan sebagai larutan pencelup (*pickling brine*) dalam pembuatan pikel kerang bulu (*Anadara inequivalvis*), karena dapat menurunkan pH kerang hingga 4,5, sehingga dapat menekan kemunduran mutu pikel kerang bulu.

Pikel kerang bulu yang menggunakan larutan pencelup asam asetat lebih disukai panelis, selain karena bau dan rasanya lebih segar, pikel yang menggunakan larutan pencelup asam asetat juga berdaya simpan lebih panjang hingga 120 hari pada suhu kamar dibandingkan dengan yang menggunakan larutan asam laktat yang berdaya simpan 60 hari.

### 5.2. Saran

Disarankan untuk memasak pikel kerang terlebih dahulu sebelum memakannya untuk memastikan bahwa pikel kerang tersebut telah bebas dari bakteri patogen.

Perlu dikaji lebih lanjut penggunaan kemasan maupun larutan pencelup lainnya untuk menyimpan pikel kerang.