

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Konsentrasi garam dan lama penggaraman tidak memberikan pengaruh yang nyata berdasarkan analisis *Kruskal-Wallis* terhadap parameter kenampakan, tekstur, aroma, tetapi berpengaruh yang nyata terhadap rasa ikan bandeng asin kering.
2. Produk terpilih dari semua perlakuan adalah kombinasi konsentrasi garam 15 % dan lama penggaraman 7 jam (perlakuan F) dengan kriteria mutu organoleptik 7, kadar air 29.5 %, kadar garam 10.3 %, total kapang negatif dan telah memenuhi standar persyaratan mutu untuk ikan asin kering berdasarkan SNI.2721[1].1-2009.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap umur simpan ikan bandeng asin kering.
2. Perlu adanya kajian mengenai penggunaan metode penggaraman yang berbeda pada pengolahan ikan bandeng asin kering terhadap karakteristik mutu ikan asin yang dihasilkan.