

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa dari segi organoleptik dengan uji pembedaan segitiga ikan teri hasil penelitian telah berbeda sangat nyata dari segi tekstur, warna, namun aroma hanya berbeda nyata dengan ikan teri komersial. Tekstur ikan teri kering hasil perlakuan lebih keras dan mudah dipatahkan, warna dari ikan teri kering kecoklatan mengkilap, dan aroma ikan teri hasil perlakuan dapat dibedakan pada lama pengeringan 28 jam, yaitu memiliki aroma yang tajam sedangkan pada lama pengeringan 24 dan 32 memiliki aroma yang sama dengan ikan teri komersial yaitu sangat khas ikan teri. Ikan teri komersial memiliki tekstur lebih liat, warna kecokelatan gelap.

Ikan teri kering hasil perlakuan A1 (lama pengeringan 24 jam) dan A2 (lama pengeringan 28 jam) masih memenuhi syarat yang ditetapkan oleh SNI 01-2708-1992 yaitu kadar air A1 (11,4%) dan A2 (10,66%), kapang negatif. Jika dilihat dari keefektifannya, lama pengeringan terbaik terdapat pada perlakuan A1 yang menghasilkan rendemen tertinggi (41,67%), kadar air (11,4%) dan keberadaan kapang negatif.

### **5.2 Saran**

Dalam kegiatan pengolahan ikan teri kering perlu diperhatikan lingkungan sekitar tempat pengolahan untuk mengurangi kontaminasi.