

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari hasil penelitian analisa kadar protein ikan pari (*dasyatis sp.*) berdasarkan lama pengasapan 1 jam, 2 jam dan 3 jam dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Tanpa pengasapan ikan pari (*dasyatis.sp*) didapatkan hasil rata-rata sebesar 13,58 %, lama pengasapan ikan pari (*dasyatis.sp*) selama 1 jam didapatkan hasil rata-rata sebesar 12,53%, lama pengasapan ikan pari (*dasyatis.sp*) selama 2 jam didapatkan hasil rata-rata sebesar 11,21 %, lama pengasapan ikan pari (*dasyatis.sp*) selama 3 jam didapatkan hasil rata-rata sebesar 10,27 %.
2. Pengasapan sangatlah mempengaruhi kadar protein dalam ikan, protein akan terakogulasi dan menjadi bentuk yang lebih sederhana. Dengan demikian Pengasapan berpengaruh nyata terhadap peningkatan atau penurunan makro nutrient terutama protein pada ikan.

5.2 Saran

5.2.1 Bagi Masyarakat

1. Bagi masyarakat yang mengkonsumsi ikan segar khususnya ikan pari apabila mengasapkannya harus dengan waktu yang benar dan tepat supaya kandungan protein dalam ikan tidak berkurang dan hilang.

2. Bagi masyarakat yang mengonsumsi bahan olahan dari ikan segar agar lebih memperhatikan proses pengolahan bahan olahan dari ikan segar.

5.2.2 Bagi Peneliti

1. Bagi peneliti selanjutnya perlu dilakukan penelitian lama pengasapan, lama penggorengan dan lama perebusan ikan jenis lain terhadap kandungan gizi dalam ikan .
2. Bagi peneliti selanjutnya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut yaitu pemeriksaan kadar protein dengan menggunakan metode atau lama pengasapan atau perlakuan yang berbeda.
3. Bagi peneliti selanjutnya sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut yaitu tentang pemeriksaan protein.
4. Bagi peneliti selanjutnya perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan serabut kelapa sebagai bahan bakar terhadap nilai gizi pada ikan.

5.2.3 Bagi Industri Makanan

Bagi industri makanan perlu diperhatikan pengolahan dan mengontrol setiap perlakuan terutama suhu dan waktu untuk pengasapan ikan.