

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Kadar protein ikan Tuna (*Thunnus sp*) yang tidak diawetkan yaitu 11.460 ppm. Pada pengawetan yang menggunakan khitosan diperoleh kadar protein terbanyak dengan konsentrasi 20 % dengan lama pengawetan 24 jam yaitu 11.340 ppm dan kadar yang paling terendah yaitu pada konsentrasi 8% lama pengawetann72 jam yaitu sebesar 10.230 ppm. Sedangkan pada pengawetan menggunakan garam diperoleh kadar protein terbanyak dengan konsentrasi 8% lama pengawetan 24 jam yaitu 11.080 ppm, dan kadar yang paling rendah diperoleh pada konsentrasi20% lama pengawetan 72 jam yaitu 10.590 ppm. Berdasarkan uji ANAVA, harga F_{tabel} pada taraf signifikansi 5%. Hal ini menunjukkan H_a ditolak dan H_0 diterima. Sehingga perbedaan kadar protein dengan 2 perlakuan tersebut berbeda tidak nyata (tidak signifikan).
2. Ada perbedaan kadar protein dalam daging ikan tuna yang diawetkan menggunakan garam dan khitosan, dikarenakan daging ikan tuna yang diawetkan dengan garam mengalami denaturasi protein sedangkan yang diawetkan dengan khitosan dapat mempertahankan kadar protein pada daging ikan tuna.

B. Saran

Dari penelitian yang dilakukan, ada beberapa saran yang ditujukan untuk pihak-pihak yang mempunyai kepentingan yaitu dalam penelitian ini mengkaji tentang kadar protein yang ada pada Ikan Tuna (*Thunnus sp*) setelah dilakukan pengawetan dengan berbagai cara dan lama pengawetan. Selanjutnya perlu diadakan penelitian tentang zat-zat gizi lainnya yang terkandung di dalam ikan Tuna (*Thunnus sp*) dan juga mengkaji alternatif pengawet alami yang dapat digunakan.