

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pada pengawetan dengan garam, kadar protein tertinggi terdapat pada garam konsentrasi 8% pada hari pertama yaitu sebesar 10.990 ppm, sedangkan kadar protein terendah yaitu pada konsentrasi 20% hari ketiga sebesar 10.270 ppm. Kadar protein tertinggi pada ikan kembung yang diawetkan dengan khitosan terdapat pada khitosan konsentrasi 20% pada hari pertama sebesar 11.120 ppm, sedangkan kadar protein terendah pada khitosan konsentrasi 8% hari ketiga sebesar 10.180 ppm. Data dari penelitian menunjukkan bahwa kadar protein tertinggi dari dua pengawetan tersebut terdapat pada pengawetan dengan menggunakan khitosan konsentrasi 20% pada hari pertama. Secara organoleptik yang salah satunya meliputi penampakan rasa, khitosan memberikan hasil yang lebih baik yaitu tidak merubah rasa ikan kembung (*Rastrellinger sp*) itu sendiri sedangkan pada penggaraman mengakibatkan berubahnya rasa ikan menjadi asin.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, ada beberapa saran antara lain:

1. Masyarakat dan nelayan hendaknya mengetahui tentang pemilihan pengawet yang aman dan dapat mempertahankan kadar protein tetap tinggi. Khitosan dapat menjadi alternatif pilihan sebagai pengawet ikan yang baik.
2. Industri pembuatan khitosan diharapkan semakin mengembangkan produknya dalam skala besar sehingga harga khitosan lebih ekonomis.
3. Pada penelitian ini mengkaji tentang pengaruh pengawet dan lama pengawetan terhadap kandungan protein pada ikan kembung (*Rastrellinger sp*) dengan spektrofotometri sinar tampak, sehingga masih perlu adanya penelitian terhadap ikan lain dengan metode yang berbeda dan penggunaan khitosan pada konsentrasi lebih dari 20%.
4. Penelitian ini mengkaji tentang kadar protein ikan kembung (*Rastrellinger sp*) setelah dilakukan pengawetan dengan pengawet yang berbeda dan lama pengawetan. Selanjutnya perlu diadakan penelitian tentang gizi lainnya yang terkandung di dalam ikan.