

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan terjadi interaksi yang nyata antara perlakuan proporsi daging ikan kembung : angka muda dan penambahan Na-alginat terhadap kadar air, serat kasar, rendemen, dan protein. Namun tidak terdapat interaksi yang nyata pada perlakuan kadar abu, a_w , dan lemak.
2. Perlakuan proporsi daging ikan kembung : angka muda (65 : 35) dan penambahan Na-alginat 0,50% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kadar air 8,02%, kadar abu 0,44%, serat kasar 2,32%, rendemen 42,20%, a_w 0,47, kadar protein 22,84%, kadar lemak 2,98%, uji organoleptik hedonik meliputi warna 3,56, (suka), aroma 3,00 (suka), rasa 3,16 (suka), dan tekstur 3,16 (suka).

B. Saran

Dengan adanya penelitian ini semoga para pembaca dapat melakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan beserta jenis kemasan yang sesuai untuk dendeng restrukturisasi yang dihasilkan.