

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pada produk konsentrat protein ikan dari tetelan ikan anggoli yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Produk konsentrat protein ikan dari tetelan ikan anggoli yang diekstraksi menggunakan larutan isopropil dengan suhu ekstraksi yang berbeda pada pengujian organoleptik menggunakan metode mutu hedonik yang menghasilkan KPI terbaik pada perlakuan suhu ekstraksi 80°C yaitu parameter kenampakan 8,60 (bersih, normal dan cerah), parameter bau 8,33 (harum, spesifikasi tepung ikan) dan parameter tekstur 8,44 (tidak menggumpal, kering dan halus).
2. Produk konsentrat protein ikan dari tetelan ikan anggoli yang diekstraksi menggunakan larutan isopropil dengan suhu ekstraksi yang berbeda pada pengujian karakteristik kimiawi untuk perlakuan terbaik terhadap kadar protein yaitu pada suhu ekstraksi 80°C dengan nilai rata-rata 82,61%, kadar air pada perlakuan suhu ekstraksi 70°C dengan nilai rata-rata 3,63% dan kadar lemak pada suhu ekstraksi 80°C dengan nilai rata-rata 3,94%, hasil tersebut menunjukkan bahwa konsentrat protein ikan (KPI) yang dihasilkan masih termasuk ke dalam golongan tipe B menurut ketentuan standar mutu (FAO, 1976) dan kandungan asam amino yang dominan tinggi pada suhu ekstraksi 70°C yaitu jenis asam amino asam glutamat (124721,49 mg/kg) dan arginin (905008,71).

5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan, dari tiga variabel suhu ekstraksi untuk menghasilkan konsentrat protein ikan (KPI) terbaik disarankan untuk menggunakan suhu ekstraksi maksimal 80°C dengan lama ekstraksi 3 jam.
2. Perlu dilakukan adanya penelitian lebih lanjut tentang cemaran mikroba dan umur simpan dari produk konsentrat protein ikan (KPI) dari tetelan ikan anggoli dan pengaplikasiannya pada pembuatan produk pangan fungsional dalam pemanfaatnya sebagai produk yang diharapkan menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan kurang gizi pada masyarakat.