

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

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

1. Produk konsentrat protein ikan (KPI) dari tetelan tuna loin yang diekstrak dengan pelarut isopropil alkohol pada pengujian karakteristik kimiawi untuk perlakuan terbaik terhadap kadar air, lemak, protein, dan abu yaitu pada perlakuan 3 kali ekstraksi yaitu kadar air 6,93 %, kadar lemak 3,53%, kadar protein 80,79%, dan kadar abu 1,35% hasil tersebut menunjukkan bahwa konsentrat protein ikan yang dihasilkan masih termasuk ke dalam golongan KPI tipe B menurut ketentuan standard mutu FAO (1976) dan pengujian organoleptik sensori terbaik pada perlakuan 3 kali ekstraksi yaitu parameter kenampakan 7.27 (Sedikit kurang bersih, normal dan cerah), parameter bau 7.71 (Kurang harum, spesifik tepung ikan), parameter tekstur 9.00 (tidak menggumpal, kering dan halus), hal ini menunjukkan penilaian organoleptik pada produk konsentrat protein ikan dari tetelan tuna loin sudah memenuhi SNI-01-2346-2006.
2. Produk konsentrat protein ikan pada uji mikroba (angka lempeng total/ ALT) perlakuan terbaik yaitu perlakuan 3 kali ekstraksi dengan jumlah mikroba yang diperoleh adalah sebanyak $2,4 \times 10^4$ koloni/g dan nilai ini memperlihatkan bahwa hasil yang didapatkan masih berada di bawah nilai maksimum yang ditentukan oleh

SNI 7388:2009 (batasan cemaran maksimum mikroba dalam pangan) yakni sebesar 5×10^5 koloni/g.

1.2 Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian yang dilakukan penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang masa simpan produk konsentrat protein ikan (KPI) dari tetelan tuna loin dan pengaplikasiannya pada pembuatan produk pangan fungsional.