

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Produk olahan tradisional ikan tali (absal) khas Alor dari Kecamatan Pulau Pura Desa Maru untuk pengujian secara objektif yang memenuhi SNI 8273-2016 yaitu kadar air dan kadar garam. Nilai kadar air berkisar dari (15,51%-18,06%) dengan demikian memenuhi SNI maksimal 40% dan kadar garam berkisar dari (1,08%-1,62%) dengan demikian memenuhi SNI maksimal 20%, sedangkan yang tidak memenuhi SNI 8273-2016 yaitu kadar abu tak larut asam. Kadar abu tak larut asam berkisar dari (0,4%-0,6%) dengan demikian belum memenuhi SNI maksimal 0,3%. Kadar protein ikan tali (absal) berkisar dari (14,30%-15,57%) dan kadar abu total ikan tali (absal) berkisar dari (0,7%-2,1%).
2. Tingkat penerimaan panelis terhadap kenampakan, aroma, tekstur dan rasa ikan tali (absal) disukai oleh panelis dengan nilai rata-rata 7,47-8,5 dengan spesifikasi kenampakan (bersih, cerah spesifik jenis), aroma (spesifik jenis kurang kuat), tekstur (padat, kurang kering) dan rasa (asin, spesifik jenis kurang) dengan demikian penerimaan panelis terhadap produk ikan tali (absal) memenuhi SNI 8273-2016.

5.2 Saran

1. Pemerintah Kabupaten Alor perlu memperhatikan kebutuhan dasar masyarakat pengolah produk ikan tali (absal) dan mendukung proses pengolahan produk ikan tali, sehingga dapat menambah nilai jual dari produk khas ikan tali dan

dapat menambah pendapatan kebutuhan ekonomi masyarakat pengolah produk ikan tali yang berkelanjutan.

2. Pengolahan produk ikan tali (absal) juga harus lebih memperhatikan sanitasi dan higienes pada saat proses pengolahan, sehingga produk yang dihasilkan lebih baik dan dapat menambah nilai jual dari produk ikan tali (absal) tersebut.
3. Melakukan peneilitian lanjutan pada ikan tali (absal) untuk cemaran mikroba, kapang dan massa simpan.