

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan data hasil penelitian, untuk masing-masing parameter uji dimana nilai organoleptik waena memiliki nilai rata-rata untuk ikan papetek berkisar diangka 7,23 dan ikan teri diangka 7,31. Data hasil pada pengujian organoleptik aroma menunjukkan nilai rata-rata, untuk ikan papetek berkisar di angka 7,16 dan ikan teri berkisar diangka 7,73. Dari data hasil pengujian organoleptik tekstur memiliki nilai rata-rata, untuk ikan papetek berkisar diangka 7,03 dan ikan teri berkisar diangka 7,06. Sementara nilai organoleptik rasa memiliki nilai rata-rata, untuk ikan papetek berkisar diangka 7,48 dan ikan teri berkisar diangka 7,63. Dari semua pengujian organoleptik untuk masing-masing jenis sampel yang digunakan tidak berpengaruh nyata. Untuk nilai kadar air nilai rata-rata, untuk ikan papetek berkisar diangka 0,0575 dan ikan teri berkisar diangka 0,42. Sementara untuk pengujian pH untuk kedua jenis ikan yang digunakan memiliki hasil yang sama dengan nilai rata-rata 6. Untuk kedua pengujian ini juga tidak berpengaruh nyata.

#### **5.2. Saran**

Sebagai sarana untuk menjadikan produk perikanan yang berkelanjutan dan bernilai ekonomis tinggi, maka saran dari penelitian ini adalah untuk peneliti selanjutnya menguji daya simpan dari produk kerepik ikan papetek dan ikan teri.