

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian pengaruh kemasan dan lama penyimpanan pada kualitas ikan papetek kering dapat disimpulkan bahwa: Nilai rata-rata kadar air selama penyimpanan suhu ruang berkisar antara 29,36-31,44% (kemasan plastik *polyethylene*) dan 25,16—34,24% (kemasan *polypropylene*). Pengaruh kemasan dan lama penyimpanan pada kualitas ikan papetek kering memiliki nilai pH berkisar antara 5,85-6,5 (kemasan *polyethylene*) dan 5,8-6,4 (kemasan *polypropylene*). Penerimaan panelis pada penyimpanan 1 minggu pada kemasan plastik *polyethylene* dan 1 minggu untuk kemasan *polypropylene* yang disimpan pada suhu ruangan, Pengujian organoleptik pada parameter rasa yaitu menggunakan kombinasi perlakuan kemasan *polypropylene* nilai rata-rata 2,15-4,6 dengan kategori sangat tidak suka dan suka selama penyimpanan 1-3 minggu.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini disarankan:

1. Perlu konsultasi ke lab eksakta ukaw sebelum melakukan penelitian agar mempermudah dalam melaksanakan penelitian.
2. Disarankan untuk peneliti lebih lanjut mengenai pengujian kandungan gizi yaitu proksimat dan daya simpan, protein dan kadar garam.