

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan yang dapat disimpulkan bahwa

Terjadi perubahan ukuran berat , warna, tekstur, yang lebih padat dan keras

Karakteristik fisik Ph,kadar air, dan Organoleptik dendeng ikan julung-julung

Dengan lama perendaman dalam bumbu yang berbeda selama proses pengeringan

2hari (8 jam per hari). Pada masing-masing perlakuan dengan 3 kali ulangan diperoleh nilai Organoleptik warna 1,45%-1,35%-1,4% ,aroma 1,61%-1,37%-1,34%,rasa 1,64% - 1,47%-1,39% dan tekstur 1,41%-1,47% - 1,36% \ yang berbeda-beda dan nilai pada Kadar air 17,40% - 28,27% - 28,78% .

5.2. Saran

1 Dari penelitian ini setiap melakukan perendaman dalam bumbu yang berbeda

Dan selama proses pengeringan terjadi perubahan warna,aroma, rasa dan tekstur pada dendeng ikan julung-julung.

2. Perlu dilakukan penelitian ini lebih lanjut mengenai lama perendaman dalam Bumbu yang berbeda dan masa simpan produk dendeng ikan yang diproses Dengan lama perendaman dalam bumbu yang sama.