

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Proses pengolahan pada kelompok pertama proses pemasakan perendaman pada bahan baku menggunakan garam, dilanjutkan dengan proses pemasakan menggunakan air laut. Cumi-cumi kemudian dijemur dibawa sinar matahari. Pada kelompok kedua proses pengolahan cumi-cumi pengeringan langsung, cumi-cumi yang diterima direndam dalam air garam, setelah perendaman bahan baku diangkat diatas waring penjemuran. Penjemuran kembali dari pagi dibawa sinar matahari. Bahan baku kemudian diangkat dan disusun untuk memisahkan bahan baku cumi yang rusak dan untuk mempermuda dalam proses *packing*.
2. Berdasarkan uji organoleptik, produk yang paling disukai oleh penelis nilai dengan nilai rata-rata 7,97-8,03 dengan spesifikasi kenampakan (warna coklat, cerah, bersih), bau (Harum, khas cumi kering), rasa (Enak agak gurih) dan tekstur (Padat, kompak, kering, liat). Dengan demikian penerimaan panelis terhadap produk cumi-cumi memenuhi SNI 2719.2:2011.
3. Nilai kadar air 44,96-40,31% dengan SNI 2719.2:2011 maksimal 20% maka tidak memenuhi standar SNI, dan kadar abu tak larut asam 1,125-0,4% dengan SNI 2719.2:2011 masimal 0,3%. maka tidak memenuhi SNI. Kadar abu total 12,98-10,07% dengan demikian kadar abu total masi memenuhi SNI maksimal 17%. Dan nilai kadar garam 10,50-15,18% dengan SNI 2719.2:2011 maka masi memenuhi SNI maksimal 15%,

5.2 Saran

Disarankan perlu penelitian lanjut tentang pengujian kimiawi kadar protein, kadar lemak dan pengemasan yang beragam dan memenuhi standar sanitasi dan higienis pada kedua produk pengolahan pengeringan pemasakan dan pengeringan langsung di Pulau Nuse Kabupaten Rote Ndao.

Pengolahan produk cumi-cumi asin kering harus memperhatikan sanitasi dan higienis pada saat proses pengolahan, sehingga produk yang dihasilkan lebih baik dan menambah nilai ekonomis pada pasaran produk cumi-cumi asin kering.