

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dengan lama perendaman daging ikan tembang dalam sari jeruk nipis memberikan pengaruh yang sangat nyata ($P > 1\%$), tepung ikan tembang yang dihasilkan sangat pengaruh nyata pada organoleptik warna dan aroma. Perlakuan yang diterima oleh panelis terdapat pada perlakuan 3 jam dan 4 jam perndaman daging ikan tembang pada sari jeruk nipis, terdapat nilai rata-rata yang tertinggi pada perlakuan 3 yaitu aroma 4,61 dan rasa 4,83 sedangkan pada perlakuan 4 yaitu aroma 4,62 dan rasa 3,05. karakteristik tepung yang terbaik terdapat pada perlakuan (4 jam) untuk warna dan aroma terdapat pada perlakuan (3 jam) perendaman dimana pada warna tepung yang dihasilkan berwarna putih terang sedangkan aroma yang dihasilkan merupakan aroma yang disukai oleh panelis.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakuan, dapat disarankan untuk melakuakn penelitain lebih lanjut tentang penyimpanan tepung ikan tembang yang dihasilkan.