

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Teknik pemfilletan dapat membuat hasil ikan papetek kering yang dijemur memiliki nilai rata-rata organoleptik kenampakan, bau, rasa dan tekstur diatas nilai sni yang berarti sesuai atau memenuhi standar mutu ikan kering

5.2 Saran

1. Perlu adanya penelitian lanjutan pada fillet ikan, yang membuat produk dari hasil fillet ikan dan juga ada variabel pengujian lain seperti zat pemutih, angka lempeng total bakteri dan mikroba pada jenis ikan yang lain baik ikan kering maupun ikan segar