

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian adalah :

1. Profil proses pengolahan produk ikan mbarase di Desa Paga, Kecamatan Paga, Kabupaten Sikka. Ikan baronang segar ukuran 2-3 cm : berat \pm 2 kg, pencucian ikan baronang, penggaraman dengan perbandingan ikan baronang : garam (1: 1.5), hasil penggaraman dimasukkan dalam bambu, toples kaca atau toples plastik, fermentasi selama 2-3 minggu dan penyimpanan. Teknik pengolahan ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas, cita rasa, serta daya tahan ikan agar dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama. Selain menjadi bagian dari warisan kuliner lokal, produk ikan mbarase juga memberikan kontribusi ekonomi bagi masyarakat setempat, khususnya dalam pemanfaatan hasil laut secara optimal.
2. Karakteristik unik produk ikan mbarase berupa warna cokelat, aroma khas produk fermentasi, dan rasa asin. Kenampakan disukai panelis dengan nilai 6,5-6,88. Aroma disukai panelis dengan nilai 6,64-7, Tekstur agak menyukai panelis dengan nilai 6,6-6,63. Rasa disukai panelis dengan nilai 6,42-6,93. Nilai proksimat, kadar air berkisar antara 60,05-67,63%, protein 11,80%-12,31%, kadar abu 3,23-4,45% , kadar lemak berkisar 3,15- 4,47%, dan kadar karbohidrat (*by difference*) 12,43-20,15%.

5.2 Saran

Pemerintah Kabupaten Sikka perlu memperhatikan masyarakat pengolah produk ikan mbarase, pastikan kualitas ikan mbarase tetap baik dan higienis, pemilihan bahan baku segar, hingga metode pengawetan yang tepat, agar produk tetap berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi.