

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai *Edible Portion* (EP) ikan kakap merah (*Lutjanus malabaricus*) di PT Arnawa Stambhapura, dapat disimpulkan bahwa:

1. Persentase berat filet daging ikan kakap merah, dari 30 sampel yang diamati memiliki berat, berturut turut untuk filet; tetelan; *edible portion* dan *non edible portion* adalah 22.5%; 19.99%; 42.49% dan 57.51.
2. Rata-rata *edible portion* (EP) yang dihitung sebagai gabungan antara filet dan tetelan sebesar 42,49%, sedangkan bagian yang tergolong *non edible portion* (NEP) atau hasil samping filet ikan kakap merah mencapai 57,51%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut.

1. Bagi industri pengolahan hasil perikanan, khususnya PT Arnawa Stambhapura, disarankan untuk mengoptimalkan pemanfaatan tetelan dan hasil samping lainnya sebagai bahan baku produk olahan bernilai tambah, seperti surimi, bakso ikan, nugget ikan, abon, maupun produk olahan lainnya, sehingga efisiensi pemanfaatan bahan baku dapat ditingkatkan dan limbah pengolahan dapat dikurangi.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian pada ukuran ikan, musim penangkapan, atau spesies ikan yang berbeda sehingga dapat

diperoleh informasi yang lebih luas mengenai faktor-faktor yang memengaruhi rendemen filet dan *edible portion*. Penelitian selanjutnya juga dapat menambahkan analisis statistik yang lebih mendalam mengenai hubungan karakteristik morfologi ikan dengan nilai *edible Portion*.

3. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dalam penelitian mengenai efisiensi pemanfaatan bahan baku ikan, pengembangan teknologi pengolahan hasil perikanan, serta penerapan konsep *zero waste processing* melalui pemanfaatan hasil samping pengolahan ikan secara optimal.