

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai *edible portion* ikan tuna (*Thunnus albacares*) pada proses pengolahan loin di PT. Era Mandiri Cemerlang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai *edible portion* tuna loin dari 20 sampel berkisar antara 49,93–59,65%, dengan rata-rata sebesar 56,64%. Berat bahan baku tuna GG berkisar antara 31–60 kg, dengan rata-rata berat sebesar 44,65 kg, sedangkan rata-rata berat loin yang dihasilkan sebesar 25,22 kg.
2. Bagian yang tidak menjadi produk utama berupa loin memiliki berat berkisar antara 13,19–30,04 kg, dengan rata-rata 19,43 kg atau sekitar 43,36% dari berat bahan baku berdasarkan rata-rata persentase masing-masing sampel. Bagian tersebut meliputi kepala, tulang atau karkas, kulit, sirip, ekor, jeroan, serta bagian daging yang tidak memenuhi spesifikasi produk utama.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. PT. Era Mandiri Cemerlang disarankan melakukan evaluasi dan pengawasan secara berkala terhadap proses cutting, loining, skinning, dan trimming melalui peningkatan keterampilan operator serta penerapan SOP secara konsisten untuk mempertahankan dan meningkatkan *edible portion*.

2. Hasil samping pengolahan, seperti kepala, kulit, tulang, jeroan, dan potongan daging yang tidak masuk spesifikasi loin, sebaiknya dipisahkan dan dimanfaatkan sesuai karakteristiknya untuk menghasilkan produk bernilai tambah, seperti tepung ikan, minyak ikan, kolagen, gelatin, atau hidrolisat protein. Pemanfaatan tersebut dapat mendukung penerapan konsep *zero-waste processing*.
3. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan jumlah sampel yang lebih besar dan menganalisis hubungan antara ukuran ikan dengan edible portion menggunakan analisis statistik, seperti korelasi atau regresi, sehingga faktor-faktor yang berpengaruh terhadap rendemen dapat diketahui secara lebih objektif.