

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dikemukakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Lama pengeringan pada suhu 70°C berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar protein, serta berpengaruh sangat nyata terhadap kestabilan pelet dalam air. Semakin lama waktu pengeringan, kadar air semakin rendah, sedangkan kadar protein dan kestabilan pelet dalam air semakin tinggi. Sebaliknya, lama pengeringan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar karbohidrat dan diameter pelet.
2. Hasil evaluasi kesesuaian mutu menunjukkan bahwa kestabilan pelet pada perlakuan P2 dan P3 telah memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia, namun kadar air, kadar protein, dan kadar karbohidrat belum sepenuhnya memenuhi batas yang ditetapkan dalam SNI yang digunakan.
3. Perlakuan pengeringan selama 180 menit (P3) merupakan perlakuan yang menghasilkan karakteristik pelet terbaik dibandingkan perlakuan lainnya, yaitu dengan kadar air terendah, kadar protein tertinggi, dan kestabilan pelet dalam air tertinggi berdasarkan parameter yang diamati.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Melakukan penelitian lanjutan dengan variasi suhu dan waktu pengeringan yang lebih beragam agar kadar air dapat mencapai batas maksimal 12% sesuai persyaratan Standar Nasional Indonesia.
2. Memperbaiki formulasi bahan baku dengan meningkatkan proporsi jeroan ikan cakalang dan mengurangi jumlah bahan sumber karbohidrat sehingga kadar protein dan kadar karbohidrat dapat memenuhi standar mutu yang berlaku.
3. Menguji pakan hasil penelitian langsung pada ikan sasaran serta melengkapi pengujian parameter mutu lainnya seperti kadar lemak, kadar abu, dan kadar serat kasar guna memperoleh gambaran kualitas pakan yang lebih lengkap.

