

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh penggaraman dan pengasapan terhadap keawetan ikan bandeng dapat disimpulkan bahwa :

1. Ada pengaruh penggaraman dan pengasapan terhadap masa simpan ikan bandeng dengan nilai sig. 0,023
2. Masa simpan ikan bandeng asap dengan konsentrasi penggaraman 30% dengan lama masa simpan 72 jam.
3. Masa simpan ikan bandeng asap dengan konsentrasi penggaraman 35% dengan lama masa simpan 96 jam.
4. Konsentrasi penggaraman yang efektif yaitu dengan penggaraman 35 % yang dapat mempengaruhi ketahanan ikan bandeng asap.

B. Saran

1. Bagi Masyarakat

Memanfaatkan metode pengawetan tradisional seperti penggaraman dan pengasapan secara benar dapat memperpanjang masa simpan ikan bandeng sekaligus menjaga cita rasa dan kualitas tekstur ikan. Penggaraman efektif dapat mengurangi kadar air sehingga mikroorganisme pembusuk terhambat, sementara pengasapan memberikan senyawa antimikroba dan aroma khas yang menambah daya tarik produk.

2. Bagi Peneliti Lain

- a. Perlu adanya penelitian lanjutan berupa uji mikrobiologis untuk mengetahui kualitas produk perikanan setelah mengalami pengawetan. Diharapkan produk pangan tersebut aman dikonsumsi oleh masyarakat.
- b. Melakukan penelitian lanjutan untuk mengkaji pengaruh berbagai metode penggaraman dan pengasapan terhadap umur simpan ikan bandeng asin kering, termasuk efek kombinasi penggaraman basah dan kering serta variasi lama pengasapan