

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian pengolahan ikan kembung asin dengan menggunakan alat pengering rumah kaca dan kemasan vakum adalah:

1. Suhu pada alat pengering untuk A_0 (para-para) berkisar antara 29-36 °C, perlakuan A_1 (rumah kaca sederhana) adalah 28-44 °C dan perlakuan A_2 (alat pengering tadah satu pakai plat hitam) adalah 29-48 °C.
2. Kadar air ikan kembung asin selama penyimpanan pada suhu kamar naik dan suhu dingin cenderung turun. Kadar air pada A_2 lebih rendah dari A_1 dan A_0 .
3. Kadar protein dan kadar lemak meningkat seiring dengan rendahnya kadar air. Kadar protein dan lemak pada suhu kamar untuk A_2 lebih tinggi dari A_1 dan A_0 .
4. Total bakteri halofilik dan jamur pada A_2 lebih rendah dari A_1 dan A_0 . Pertumbuhan bakteri halofilik dan jamur pada suhu kamar lebih meningkat dibandingkan suhu dingin. Pertumbuhan pada A_2 lebih lambat dibanding A_1 dan A_0 karena kadar airnya rendah. Pertumbuhan jamur pada B_1 kurang baik daripada B_0 karena jamur kebanyakan aerob.
5. Suhu dingin dapat memperlambat laju pertumbuhan mikroba.
6. Analisis statistik perlakuan alat pengering dan kemasan vakum berbeda sangat nyata ($p < 0,1$) terhadap kadar air, protein, lemak dan total jamur.
7. Penggunaan alat pengering (A_2) dan kemasan vakum (B_1) adalah perlakuan terbaik. Ikan kembung asin sampai hari ke-15 masih dapat diterima.

Untuk meningkatkan mutu ikan kembung asin, maka dapat disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemakaian antioksidan.