

BAB 7**PENUTUP****7.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan kadar protein pada ikan bandeng presto dan ikan bandeng asap.

7.1.1 Rata-rata kadar protein ikan bandeng presto adalah $26,094 \pm 1,466\%$.

7.1.2 Rata-rata kadar protein ikan bandeng asap adalah $25,244 \pm 0,632\%$.

7.1.3 Tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kadar protein ikan bandeng presto dan ikan bandeng asap.

7.1.4 Berdasarkan hasil yang didapatkan, terjadi peningkatan kadar protein pada ikan bandeng presto dan asap sekitar 5-6% dari kondisi ikan bandeng segar. Berdasarkan penampakan daging ikan setelah mengalami pengolahan, untuk ikan bandeng presto, dagingnya menjadi lebih padat dan lembut serta tulang / duri menjadi lunak. Untuk daging ikan asap, dagingnya menjadi lebih padat dan kesat.

7.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis proksimat pada ikan bandeng presto dan asap yang dalam proses pengolahannya, suhu dan tekanan bisa diatur sehingga bisa menghasilkan data yang lebih tepat.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya awet dan jumlah mikroba pada ikan bandeng presto dan asap agar dapat diaplikasikan.

