

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Bahwa perlakuan konsentrasi asam sitrat dan lama perendaman yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, amoniak dan nilai pH, Tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai a_w . Berdasarkan uji organoleptik menggunakan Uji Friedman konsentrasi asam sitrat dan lama perendaman yang berbeda berbeda tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aroma, warna, rasa dan tekstur.
2. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa perlakuan terbaik konsentrasi asam sitrat (C) yang berbeda adalah konsentrasi asam sitrat 1% (C1) dengan nilai kadar air 61.32%, kadar abu 6.63%, kadar protein 21.09%, kadar lemak 6.70%, kadar amoniak 19.97%, nilai pH 5.26, nilai a_w 0.76. Parameter organoleptik uji mutu hedonik dengan range 1 – 8 diperoleh aroma sebesar 5.44 (agak menyukai), warna sebesar 5.70 (agak menyukai), tekstur sebesar 5.45 (agak menyukai), rasa sebesar 5.91 (agak menyukai). Hasil perhitungan pada perlakuan lama perendaman (T) yang berbeda didapatkan perlakuan terbaik pada lama perendaman 15 menit (T3) dengan nilai kadar air 63.12%, kadar abu 6.29%, kadar protein 18.12%, kadar lemak 7.72%, kadar amoniak 16.89%, nilai pH 4.86, nilai a_w 0.77. Parameter organoleptik uji mutu hedonik dengan range 1 – 8 diperoleh aroma sebesar 5.49 (agak menyukai), warna sebesar 5.64 (agak menyukai), tekstur sebesar 5.31 (agak menyukai), rasa sebesar 5.23 (agak menyukai). Secara keseluruhan semua perlakuan dalam pembuatan nugget ikan pari ternyata semua produk masih dapat dikonsumsi sesuai dengan SNI 01-6683-2002.
3. Interaksi antara perlakuan konsentrasi asam sitrat (C) dan lama perendaman (T) tidak memberikan pengaruh nyata.

5.2 Saran

1. Untuk penelitian selanjutnya disarankan agar dilakukan uji kandungan amoniak daging ikan pari setelah direndam asam sitrat, guna mengetahui reduksi amoniak setelah direndam dan setelah diolah menjadi produk.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai masa simpan dari produk nugget yang diberi perlakuan konsentrasi asam sitrat dan lama perendaman.

