

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat disimpulkan :

1. Lama perebusan terbaik dari ketiga taraf waktu perebusan olahan hasil tangkapan sampingan ikan pepetek presto adalah 120 menit.
2. Hasil uji proksimat pepetek presto yang direbus selama 120 menit dan digoreng adalah 41,82% air, 5,85% abu, 12,57% lemak, dan 11,86% protein.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, perlu adanya kajian tentang pemasaran produk olahan presto, agar lebih dikenal masyarakat secara umum yang dapat dilakukan dalam penelitian berikutnya. Kondisi HTS yang membusuk pada pelabuhan ikan, sehingga disarankan perlu adanya penampungan HTS pada setiap tempat pelabuhan ikan, agar HTS masih dalam kondisi layak konsumsi. Perlu juga dilakukan penelitian lanjutan tentang pemanfaatan ikan pepetek dengan cara pengolahan yang lain, sehingga didapatkan hasil perbandingan pengolahan yang lebih diminati masyarakat sebagai konsumen. Berdasarkan kendala yang didapatkan peneliti saat pengambilan data yaitu ikan pepetek yang sulit didapatkan, oleh sebab itu bagi peneliti berikutnya perlu memperhatikan musim ikan pepetek yang melimpah yaitu sekitar bulan Agustus-Desember.