

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil pengujian penggilingan ikan dengan menggunakan bilah mata pisau empat dan dua didapati hasilnya berbeda-beda, dimana pada variasi dengan menggunakan dua bilah mata pisau menghasilkan ikan dengan massa sebanyak 0,9 kg dari massa awal ikan sebanyak 1,25 kg dan hasil gilingannya pun halus. Sedangkan pada mata pisau bilah empat menghasilkan 1 kg dari massa ikan awal sebanyak 1,25 kg dan hasil gilingannya pun kurang halus. Hasil gilingan yang berbeda-beda tersebut dipengaruhi oleh kecepatan potong, dimana pisau bilah dua mempunyai kecepatan potong 288,252 Putaran/menit lebih lambat dibandingkan kecepatan potong mata pisau bilah 4 yaitu 576,504 putaran/menit. Jika semakin lambat kecepatan mata potong maka semakin halus hasil gilingan ikan dan semakin cepat kecepatan mata potong maka semakin kurang halus hasil gilingan ikan.
2. Proses penggilingan menggunakan mata pisau bilah dua lebih lambat yaitu dapat memakan waktu 42 detik dengan massa awal ikan 1,25 kg. Sedangkan proses penggilingan menggunakan mata pisau bilah empat lebih cepat dengan kapasitas yang sama memakan waktu 34 detik dengan massa awal ikan 1,25 kg.

#### **5.2 Saran**

Sehubungan dengan penelitian ini dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut.

1. Bagi penulis selanjutnya agar dapat melakukan penelitian tentang pengaruh dari plat penyaring penggilingan tersebut.
2. Untuk meningkatkan kehalusan ikan hasil penggilingan, diperlukan pemahaman mengenai pengaruh jumlah bilah mata pisau penggilingannya.