

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pengolahan ikan teri asin kering yang ada di berbagai UPI SP₃N kota Padang ini, cara proses pengolahannya sama hanya saja berbeda pada penambahan air untuk perebusan, penambahan asam sitrat, penambahan tawas, proses pengeringan dan penjemurannya. Pada UPI 1 penambahan air untuk perebusannya sebanyak 85 liter air, penambahan asam sitratnya sebanyak 150 gram, penambahan tawas sebanyak 0,5 ons, proses pengeringan dan penjemurannya selama 6 jam. Pada UPI 3 penambahan air untuk perebusannya sebanyak 90 liter air, penambahan asam sitratnya sebanyak 150 gram, penambahan tawas sebanyak 0,5 ons, proses pengeringan dan penjemurannya selama 6 jam. Pada UPI 4 penambahan air untuk perebusannya sebanyak 80 liter air, penambahan asam sitratnya sebanyak 175 gram, penambahan tawas sebanyak 0,5 ons, proses pengeringan dan penjemurannya selama 8 jam. Pada UPI 6 penambahan air untuk perebusannya sebanyak 75 liter air, penambahan asam sitratnya sebanyak 200 gram, penambahan tawas sebanyak 1 ons, proses pengeringan dan penjemuran selama 7 jam.
2. Ikan teri asin kering pada setiap UPI yang telah diuji tidak mengandung formaldehid, hasil uji formaldehid ini telah memenuhi SNI yaitu negatif terhadap formaldehid. Sedangkan pada kandungan garam melebihi SNI, dimana kadar garam menurut SNI maximum 15%. Hasil uji kadar garam pada UPI 1 sebanyak 21,93%, UPI 3 sebanyak 19,77%, UPI 4 sebanyak 25,99%, UPI 6 sebanyak 31,30%. Kandungan kadar air pada UPI 1 sebanyak 41,97%, UPI 3 sebanyak 42,66%, UPI 4 sebanyak 39,82%, UPI 6 sebanyak 37,70%, kandungan air pada UPI 1 dan UPI 3 tidak memenuhi SNI sedangkan pada UPI 4 dan UPI 6 memenuhi SNI, dimana kadar air maksimum menurut SNI yaitu 40%. Kandungan kadar abu pada UPI 1 sebanyak 15,29%, UPI 3 sebanyak 14,95%, UPI 4 sebanyak 17,42%, UPI 6 sebanyak 20,19%. kandungan protein pada UPI 1 sebanyak 8,86%, UPI 3 sebanyak 9,73%, UPI 4 sebanyak 10,00%, UPI 6 sebanyak 12,85%. Kandungan lemak pada UPI 1

sebanyak 3,64%, UPI 3 sebanyak 3,64%, UPI 4 sebanyak 2,87%, UPI 6 sebanyak 2,33%. dan angka lempeng totat pada UPI 1 sebanyak $6,5 \times 10^3$ cfu/g, UPI 3 sebanyak $4,1 \times 10^3$ cfu/g, UPI 4 sebanyak $3,1 \times 10^3$ cfu/g, UPI 6 sebanyak $3,9 \times 10^4$ cfu/g, hasil angka Lempeng Total ini telah memenuhi SNI.

5.2 Saran

Pada proses penggaraman sebaiknya garam yang ditambahkan dikurangi agar kandungan garam yang didapat sesuai SNI, Selain itu pada Proses pengeringan ikan teri asin harus dijemur pada waktu pengeringan 7-8 jam agar dapat sesuai dengan SNI, Serta Melakukan Pengujian residu tawas dari Produk ikan teri asin kering yang dihasilkan.

