

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kandungan zat gizi makro dari ikan jurung segar yaitu mengandung kadar abu 1,73 %, kadar air 64,9 %, Protein 15,4 %, lemak 6,26 % dan karbohidrat *by difference* 4,18 %.
2. Kandungan zat gizi makro dari ikan jurung salai yaitu kadar abu 24,2 %, kadar air 10,35 %, protein 98,05 %, lemak 17,4 % dan karbohidrat 0 % dan sudah memenuhi standar SNI 2725: 2013.
3. Kandungan zat gizi makro ikan jurung segar dan ikan jurung salai berbeda, kadar air ikan jurung salai lebih rendah, kadar abu ikan jurung salai lebih tinggi, kadar protein ikan jurung salai lebih tinggi, kadar lemak ikan jurung salai lebih tinggi, dan kadar karbohidrat ikan jurung salai lebih rendah dibandingkan ikan jurung segar.

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan sebagai berikut:

1. Ikan jurung salai dapat dikonsumsi sebagai pangan yang memiliki kandungan protein yang tinggi dan memiliki daya simpan yang panjang.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan pada untuk mengetahui zat gizi mikro dan kandungan gizi lainnya yang ada pada ikan jurung salai