**5. KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1. Kesimpulan.**

1. Berdasarkan analisis kimia didapatkan kadar protein ikan Rinuak goreng dari sampel A yaitu 39,85%, lemak 47,22%, air 6,71%, abu 7,28% dan karbohidrat 1,06%. Untuk sampel ikan Rinuak goreng sampel B yaitu protein 43,71%, lemak 42,11%, air 2,91%, abu 8,76% dan karbohidrat 2,51%. Kadar protein untuk palai ikan Rinuak sampel A yaitu 18,45%, lemak 3,47%, air 74,15%, abu 3,25%, dan karbohidrat 0,68%. Untuk sampel palai ikan sampel B yaitu protein 17,79%, lemak 1,78%, air 78,86%, abu 2,56% dan karbohidrat 1,00%. Kadar protein untuk peyek ikan Rinuak sampel A yaitu 19,31%, lemak 44,15%, air 3,45%, abu 3,74%, dan karbohidrat 29,35%. Untuk sampel peyek ikan Rinuak sampel B yaitu protein 22%, lemak 38,08%, air 1,35%, abu 3,89% dan karbohidrat 35%.
2. Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan skor nilai untuk ikan Rinuak goreng dari sampel A yaitu kenampakan 5,48, bau 6,44 rasa 5,08 dan tekstur 1,96. Untuk sampel ikan Rinuak goreng dari sampel B yaitu kenampakan 6,92, bau 6,84, rasa 6,36 dan tekstur 2,68. Palai ikan Rinuak dari sampel A yaitu kenampakan 7,32, bau 8,2 rasa 7,88 dan tekstur 2,84. Untuk sampel palai ikan Rinuak dari sampel B yaitu kenampakan 5,6, bau 6,64, rasa 6,28 dan tekstur 6,56. Dan sampel untuk peyek ikan Rinuak sampel A yaitu kenampakan 7,32, bau 8,2, rasa 7,88 dan tekstur 2,84. Sedangkan untuk skor nilai peyek ikan Rinuak dari sampel B yaitu kenampakan 6,28, bau 7,16, rasa 6,92 dan tekstur 2,6.
3. Berdasarkan uji mikrobiologi tidak terdapatnya bakteri dan jamur pada kedua sampel ikan Rinuak goreng dan peyek ikan Rinuak. Jumlah bakteri pada palai ikan Rinuak sampel A (1,0 x 104 koloni/gr), sampel B (7 x 103 koloni/gr). Jumlah jamur pada palai ikan Rinuak sampel A yaitu (1,0 x 104 koloni/gr), palai sampel B sebanyak (8 x 103 koloni/gr).

**5.2. Saran**

 Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang uji mutu dengan lama penyimpanan yang berbeda terhadap ikan Rinuak olahan (ikan Rinuak goreng, palai ikan Rinuak, peyek ikan Rinuak).