

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Nilai perubahan bobot udang *Peeled Tail On* lebih besar dari *Head On* dan *Head Less*, karena produk olahan *Peeled Tail On* sudah di kupas kulitnya dan dipotong kepalanya sehingga lebih memudahkan air masuk ke dalam daging udang. Waktu perendaman optimal yang baik untuk udang yaitu 8 jam perendaman jika melebihi 8 jam bobot udang akan stabil.
2. Harga jual udang vaname dipengaruhi oleh size udang, bentuk olahan udang dan kualitas udang tersebut. Berdasarkan survei di tambak dan di pasar produk olahan udang yang lebih menguntungkan dan lebih mahal adalah produk olahan udang *Peeled Tail On* karena udang tersebut sudah potong kepala dan kulit atau dikenal dengan udang kupas sehingga memiliki harga jual yang tinggi. Sedangkan jika dalam kegiatan ekspor produk olahan *Head Less* lebih menguntungkan karena produk *Head Less* hanya tersedia sesuai dengan permintaan ekspor dan apabila jumlah permintaan masih kurang maka untuk memenuhinya dengan mengambil produk dari udang *Head On*.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian sebaiknya proses rantai dingin pada olahan udang lebih diperhatikan lagi untuk menjaga kualitas dan kesegarannya. Untuk mempertahankan harga udang dengan kualitas atau tingkat kesegaran yang mulai

menurun, sebaiknya udang tersebut diolah menjadi udang rebus atau cook peel sehingga udang tersebut masih memiliki nilai jual.

