

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Persepsi konsumen positif terhadap kandungan gizi ikan gabus lebih baik dari pada non ikan gabus, lebih sehat, vitamin A dan posfor, nutrisi rendah lemak, banyak manfaat, makanan sebagai penunjang kesehatan tubuh, mengandung asam omega-3, mengandung albumin, rasa gurih dan manis, aroma, ikan gabus dapat diolah banyak jenis produk olahan, dapat diolah menjadi minyak ikan, dapat diolah menjadi kapsul, dapat diolah menjadi pempek, bentuk ikan gabus menyeramkan, memiliki tekstur yang kenyal, ukuran ikan gabus dapat mempengaruhi minat beli. Sedangkan persepsi konsumen negatif yaitu ikan gabus kurang menarik perhatian konsumen untuk dijadikan ikan hias dan masih banyak jenis ikan lain yang harganya lebih terjangkau. Konsumen berpersepsi positif terhadap kandungan gizi, rasa, aroma, pengolahan, bentuk dan ukuran ikan gabus.
2. Preferensi konsumen tinggi dalam mengkonsumsi ikan gabus karena ikan gabus sebagai penyembuh luka setelah operasi, rendah lemak, mengandung albumin, yang tinggi, terktur dagingnya kenyal, berwarna putih, mudah didapat di pasar, mengolahnya lebih mudah, produk olahannya lebih beragam, ukuran berat badan yang beragam. Sedangkan preferensi konsumen rendah terhadap indikator pernyataan bahwa ikan gabus harganya setara dengan ikan air tawar lainnya. Konsumen berpreferensi tinggi terhadap kandungan gizi, rasa, pengolahan, bentuk dan ukuran ikan gabus.

3. Berdasarkan penelitian ini dijelaskan bahwa tidak terdapat hubungan antara persepsi dan preferensi konsumen terhadap karakteristik ikan gabus di Kota Jambi.

6.2. Saran

1. Konsumen menyukai ikan gabus namun konsumen tidak menyukai harga ikan gabus dikarenakan relatif tinggi.
2. Konsumen kurang setuju bahwa ikan gabus dijadikan sebagai ikan hias karena dari segi bentuk tubuh ikan gabus meyeramkan dan memiliki warna yang kurang menarik.
3. Diharapkan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai rujukan dalam melakukan penelitian selanjutnya.

