

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian alat pengasap ikan dengan sirkulasi asap serta hasil pengolahan data maka dapat disimpulkan :

1. *Prototipe* alat pengasap ikan ini mempunyai spesifikasi sebagai berikut:
 - a. Memiliki kapasitas bahan baku sebesar 12 kg.
 - b. Bagian ruang pengasapan berukuran 70 x 35 x 60 cm.
 - c. Memiliki 2 buah *blower*.
 - d. Dilengkapi dengan kaca transparan dan *thermometer digital*.
2. Pemasangan filter diantara ruang bakar dan ruang oven terbukti bermanfaat untuk menghasilkan produk ikan asap dengan kualitas yang lebih baik dibandingkan ikan asap yang dibuat secara konvensional. Hal ini ditandai dengan produk ikan asap dengan warna lebih cerah yang tidak menghitam pada bagian luarnya.
3. Adanya sirkulasi asap pada ruang oven mampu dimanfaatkan secara sempurna pada proses pengasapan karena asap dan panas yang dihasilkan oleh ruang bahan bakar. Hal ini ditandai dengan jumlah kadar air dibawah 60%, sesuai dengan baku standar mutu ikan asap SNI No. 2725:2013.
4. Dari hasil pengolahan data ikan nila hasil pengasapan memiliki kadar protein yang baik pada ikan nila yang direndam air garam yaitu sebesar 30,74% dan pH yang baik pada ikan nila yang direndam air jeruk nipis yaitu pH sebesar 4.
5. Dari hasil uji organoleptik ikan nila hasil pengasapan yang memiliki standar mutu SNI paling baik yaitu ikan nila yang direndam air garam.

5.2 Saran

Setelah melakukan pengamatan dan penelitian, maka penulis memberikan beberapa saran guna memperbaiki kekurangan dan meningkatkan kinerja pada alat pengasap ikan ini, yaitu sebagai berikut.

1. Perlu dilakukan studi lebih lanjut mengenai uji jumlah bakteri sehingga ikan asap yang dihasilkan dapat diketahui apakah aman atau layak untuk dikonsumsi.

sebaiknya dilakukan penelitian dengan menggunakan jenis ikan, bentuk ikan dan jenis bahan bakar yang berbeda karena masing-masing akan mempengaruhi kualitas ikan asap yang dihasilkan.

2. Perlu dilakukan analisa kajian ekonomi berupa titik impas (*Break Even Point*), IRR (*Internal Rate of Return*) dan NPV (*Net Present Value*) agar dapat diketahui keterkaitan antara volume produksi, volume penjualan, harga jual, biaya produksi, serta laba dan rugi dari pengasapan ikan sehingga produksi ikan asap tidak mengalami kerugian.