

BAB V

PENUTUP

1.1. Kesimpulan

Bedasarkan hasil penelitian dan pengamatan serta telah dilakukan pengambilan data, maka dapat disimpulkan :

1. Prototipe alat pengasap ikan ini mempunyai spesifikasi sebagai berikut :
 - a. Memiliki kapasitas bahan baku sebesar 15 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. Jarak Tray yang optimal adalah 60 cm pada Tray 1 . Hal ini dapat dibuktikan dengan penurunan kadar air dan massa ikan yang terjadi selama proses pengasapan. Dimana kadar air akhirnya yaitu 28,59% dengan massa ikan seberat 1,05 kg. Waktu yang optimal pada Pengasapan Ikan Nila yaitu 16 jam dimana Terlihat dari Penurun Kadar Air pada waktu 16 jam tidak terlalu signifikan lagi karena Penurunan kadar air yang berada di dalam ikan sudah sedikit dan Produk hasil ikan nila asap yang dilihat sudah memenuhi kriteria Ikan Asap Sesuai Standar SNI ikan asap SNI No.2725:2013.
3. Lama waktu pengasapan dan jarak tray sangat berpengaruh terhadap hasil dari kualitas ikan nila. Jarak yang terlalu dekat dengan tungku bahan bakar kadar air yang dihasilkan akan lebih besar dibandingkan dengan jarak yang lebih jauh dari tungku bahan bakar dan lama waktu pengasapan sangat mempengaruhi penurunan kadar air semakin lama waktu pengasapan maka semakin kecil pula kadar air yang didapat.
4. Dari Hasil Pengolahan Data, Kondisi Optimum Proses pengasapan menggunakan Alat pengasapan ikan dengan Jarak tray (60 cm) dan waktu operasi selama 16 jam dengan kadar air sisa yaitu 28,59%.
5. Dari Hasil Organoleptik menunjukkan bahwa ikan salai dengan Jarak Tray (60 cm) menghasilkan produk yang sesuai dengan standar minimum SNI baku mutu pangan No 2725:2013, hal tersebut ditandai dengan penilaian dari

organoleptik ikan salai dengan berupa kenampakan, bau, rasa, dan tekstur memiliki penilaian diatas dari skala minimum SNI baku mutu No 2725:2013

1.2. Saran

Perlu kajian terhadap kecepatan aliran udara dan kelembaban di dalam ruang pengasapan sehingga dapat diketahui kecepatan pengeringan ikan terhadap lama pengasapan, Karena aliran udara di dalam ruang pengasapan tidak merata panas yang dihasilkannya. Untuk meningkatkan kinerja alat dan memperbaiki kelemahan yang ada perlu dilakukan peninjauan kembali terhadap suhu dan waktu pengasapan saat melakukan proses pengasapan ikan. Kemudian mengamati pengaruh yang terjadi terhadap kualitas produk ikan asap terutama kandungan tar yang melekat pada ikan asap selama pengasapan.