

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. Dari penelitian didapatkan satu unit alat pengasap ikan dengan sirkulasi asap yang dapat menghasilkan ikan asap dengan kualitas baik dan sesuai dengan standar baku mutu pangan SNI No. 2725:2013.
2. Temperatur pengasapan sebesar 65°C, merupakan temperatur pengasapan optimal terhadap penurunan jumlah kadar air di dalam produk ikan asap pada proses pengasapan dingin. Dimana, hasil produk ikan salai dengan temperatur 65°C memiliki kandungan kadar air terendah sebesar 27,40%. Hasil produk ikan salai tersebut telah memenuhi standar baku mutu pangan SNI No. 2725:2013, dimana batas maksimum kadar air pada ikan salai sebesar 60%. Hasil uji organoleptik untuk hasil produk ikan salai tersebut juga telah memenuhi standar baku mutu pangan dengan nilai kriteria kenampakan, bau, rasa, dan tekstur melebihi nilai 7.
3. Panas yang dibutuhkan dalam melakukan proses pengasapan dengan temperatur 65°C sebesar 22.285,6 kkal, sedangkan panas yang dibutuhkan dalam melakukan proses pengasapan secara konvensional sebesar 71,990 kkal.

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 analisa titik impas (*Break Even Point*) 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.
2. Aktualnya, masih banyak lubang pada dinding yang mengakibatkan banyaknya asap yang keluar (*Heat Loss*), saat proses pengasapan

berlangsung. Hal ini menyebabkan menurunnya performa dari alat pengasapan. Sehingga perlunya untuk menutup lubang pada dinding sehingga tidak ada asap yang terbuang dan panas hasil pembakaran bahan bakar dimanfaatkan secara sempurna dalam proses pengasapan ikan.