

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. Semakin lama waktu pengasapan maka kadar air pada ikan akan menurun terlihat pada gambar 4.1 dan tabel L2.1 bahwa pada waktu 0-16 jam pengasapan terjadi penurunan persentase kadar air pada ikan yang semula 71,34% menjadi 40,98%
2. Semakin lama waktu pengasapan maka nilai pH pada ikan akan menurun terlihat pada gambar 4.2 dan tabel 4.1 bahwa pada waktu 0-16 jam pengasapan terjadi penurunan nilai pH pada ikan yang semula 7 menjadi 5 hal ini disebabkan oleh penyerapan asam-asam yang terdapat pada asap.
3. Semakin lama waktu pengasapan maka kadar protein pada ikan akan menurun terlihat pada gambar 4.3 dan tabel 4.1 bahwa pada waktu 0-16 jam pengasapan terjadi penurunan persentase kadar protein pada ikan yang semula 11,18% menjadi 10,29% hal ini disebabkan karena pengasapan pada suhu 50-80°C akan mengakibatkan denaturasi dan degradasi protein.
4. Dari hasil penelitian parameter uji yaitu kadar air, pH, dan kadar protein ikan lele hasil pengasapan yang direndam dengan perendaman yang berbeda tidak berpengaruh terhadap penurunan kadar air dan kadar protein dikarenakan penurunan kadar air dan kadar protein disebabkan oleh pengaruh suhu dan waktu sementara untuk nilai pH air rendaman berpengaruh terhadap pH dikarenakan air garam dan jeruk memiliki pH yang rendah dan juga penyerapan dari kandungan asam-asam pada asap. dan hasil organoleptik yang memenuhi standard SNI baku mutu pangan No. 2725:2013

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.
3. Sebaiknya dilakukan kajian ulang 3 parameter uji tersebut terhadap faktor rendaman agar mendapatkan hasil yang lebih baik.