

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Konsentrasi garam 15% merupakan konsentrasi garam terpilih yang memberikan pengaruh terhadap parameter mutu yaitu tekstur, aroma, dan rasa pada ikan tongkol asap.
2. Produk ikan tongkol asap terpilih pada konsentrasi garam 15% menghasilkan kadar fenol yaitu 0,04%.

5.2 Saran

Saran pada penelitian ini adalah penggunaan garam pada proses pengasapan ikan tongkol sebaiknya digunakan konsentrasi 15%. Selain itu disarankan perlu adanya penelitian tentang pengaruh lama perendaman garam yang berbeda terhadap mutu ikan tongkol asap serta pengamatan umur simpan ikan tongkol asap.