

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis statistik terhadap parameter organoleptik, kadar air dan total mikroba dapat disimpulkan bahwa :

Perlakuan 3.5 jam merupakan produk yang terpilih dari uji organoleptik dan memberikan pengaruh berbeda nyata ($p < 0,05$) serta memiliki nilai tertinggi terhadap parameter penampakan, aroma, rasa, tekstur dan warna. Analisis kadar air pada perlakuan 3.5 jam di bawah ambang batas SNI (01-2356-1991) dan mikroba pada produk terpilih ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap di bawah ambang batas SNI (2725.1:2009).

5.2 Saran

Pengaruh lama pengasapan pada perlakuan 4 jam memiliki hasil yang lebih baik dilihat secara kadar air dan mikroorganisme, sehingga perlu dilakukan penelitian lanjutan pada lama penyimpanan dan pengujian fenol, protein, kapang, dan aktivitas air pada produk ikan tongkol asap.