

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Hasil penelitian ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap yang berasal dari empat unit pengolahan ikan yaitu Tilango, Pilohayanga, Gentuma dan Jalan Palma dapat disimpulkan bahwa mutu produk ikan cakalang asap terbaik dari keempat UPI adalah UPI Tilango karena mempunyai nilai organoleptik terbaik pada semua parameter : kenampakan, bau, rasa, dan tekstur berturut-turut adalah 8.67, 8.87, 7.0, 6.13 yaitu dari Unit Pengolahan Ikan (UPI) Tilango, kadar air 43.52%,: Unit Pengolahan (UPI) Tilango, kadar histamin 47.48 (µg/g): Unit Pengolahan Ikan (UPI) Tilango, nilai TPC 3.5 koloni/gram: Unit Pengolahan Ikan Tilango dan keberadaan bakteri *coliform* negatif.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, saran yang dapat dikemukakan untuk semua unit pengolahan ikan adalah agar selama proses penanganan bahan baku sampai pada proses penanganan produk ikan asap sangat penting untuk diperhatikan agar produk ikan asap yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan terhindar dari kontaminasi dari mikroorganisme yang dapat merusak mutu ikan asap.