

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Hasil penelitian terhadap ikan cakalang asap dengan lama penyimpanan yang berbeda, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

- 1) Lama penyimpanan mempengaruhi mutu produk ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap
- 2) Nilai Angka Lempeng Total, Kadar Air masih memenuhi SNI sampai enam hari tetapi untuk organoleptik produk cakalang asap terbaik hanya sampai empat hari.

#### **5.2 Saran**

Sebagai tindak lanjut dari penelitian ini, beberapa hal yang diharapkan penulis adalah sebagai berikut:

- 1) Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap ikan asap yang disimpan dengan sejumlah perlakuan, misalnya penggunaan suhu rendah dan pengemasan dengan bahan-bahan tertentu untuk mengetahui pengaruhnya terhadap mutu.
- 2) Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh bahan bakar terhadap pengasapan ikan dengan menggunakan berbagai jenis kayu yang berbeda.