

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1.1 Simpulan**

Dari hasil dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama pengasapan dari ikan tongkol asap mempengaruhi karakteristik mutu hedonik rasa, aroma, warna dan kenampakan abon serta kadar lemak abon.
2. Produk abon ikan tongkol asap yang berasal dari ikan tongkol yang diasapi selama 2 jam merupakan produk abon ikan asap terbaik dengan karakteristik rasa bumbu dan daging ikan merata, warna kuning keemasan, aroma bumbu sangat kuat, aroma asap sedikit, suwiran halus dan kering, kadar air 11,065%, abu 3,88%, protein 15,02% dan lemak 29,33%.
3. Umur simpan abon ikan tongkol asap yang disimpan pada suhu ruang dengan kondisi pengemasan dalam plastik HDPE yaitu 77 hari.

#### **1.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan adalah

1. Abon ikan tongkol asap sebaiknya dikemas dengan plastik kedap udara (vakum) agar umur simpannya lebih lama.
2. Suhu yang tinggi memicu pertumbuhan mikroba sehingga abon ikan sebaiknya disimpan dalam suhu yang lebih rendah (dingin).