

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat perlakuan terbaik yaitu pada konsentrasi asap cair berbanding akuades K3 (45%;55%) dan lama perendaman L1 (15 menit) dengan nilai uji organoleptik (Warna 2,69; Aroma 2,82; Tekstur 2,78), kadar air dibawah 60% dan *Total Plate Count* (TPC) 1,82 pada hari ke-0, 6,43 pada hari ke-3.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menganalisis *Total Volatile Base* (TVB) untuk mengetahui kelayakan produk ikan tongkol asap.
2. Diperlukan adanya alat pirolisator yang memiliki kepastian tera suhu agar proses pirolisis berlangsung baik.
3. Agar mutu ikan tongkol asap dapat dipertahankan lebih lama diperlukan kombinasi suhu penyimpanan dan jenis pengemasan contohnya pengemasan menggunakan plastik Polypropylene (PP).
4. Sampel ikan yang digunakan harus masih sangat segar atau masih hidup sehingga hasil yang didapatkan akan lebih baik.