

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Perbedaan perlakuan metode pengemas pada ikan asap UMKM Mina Karya tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik kimia (kadar air, pH, TVB).
- Perbedaan perlakuan metode pengemas pada ikan asap cair konsentrasi 12 % tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik kimia (kadar air, pH, TVB).
- Kadar air pada ikan manyung asap cair lebih rendah dibandingkan ikan manyung asap dari UMKM Mina Karya yang disebabkan karena asap cair yang meresap pada ikan akan mendesak air bebas dalam daging keluar sehingga kadar air berkurang
- Ikan manyung yang diolah dengan asap cair mempunyai pH lebih rendah dibandingkan ikan yang diolah secara tradisional pada UMKM Mina Karya. Hal ini disebabkan karena pada asap cair terdapat senyawa asam karboksilat seperti furfural, furan, dan asam asetat glacial.
- Nilai TVB pada ikan manyung asap cair lebih rendah dibandingkan ikan manyung asap UMKM karena di dalam asap cair terdapat senyawa fenol dan asam organik yang berkerja sama menurunkan komponen basa nitrogen dalam ikan

5.2. Saran

- Perlu adanya pengujian tekstur dan warna serta organoleptik untuk mengetahui perubahan fisik yang terjadi pada ikan asap serta untuk mengetahui daya terima responden terhadap ikan asap selama penyimpanan
- Perlu adanya pengujian perbandingan suhu penyimpanan dan waktu penyimpanan yang lebih lama
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ukuran ikan yang diasap secara utuh