

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut. Ikan lele asap yang diproses dengan pengasapan tradisional menghasilkan karakteristik fisik dan kimia yang baik pada penggunaan suhu 80⁰C-90⁰C. Pada uji organoleptik hasil lama pengasapan berpengaruh nyata pada warna, bau, rasa, dan tekstur tetapi pada ukuran ikan hanya berpengaruh nyata terhadap bau. Pada uji kimia ukuran ikan berpengaruh nyata terhadap kadar air dan lama pengasapan tidak berpengaruh nyata, sementara pada pH ukuran ikan dan lama pengasapan tidak berpengaruh nyata.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka dapat disarankan untuk

1. Menggunakan suhu diatas 90⁰c dan lama pengasapan lebih dari 3 jam.
2. Perlu pengujian lanjutan tentang lama penyimpanan, mikrobiologi pada produk ikan lele (*Clarias sp*) asap yang diproses dengan pengasapan tradisional.