

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil susut berat tuna se'i yang diproses dengan pengasapan panas dari perlakuan bagian loin perut ikan tuna yaitu 16,41 % (16,26 gram), sedangkan loin punggung yaitu 21,88 % (24,29 gram)
2. Se'i tuna yang diproses dengan pengasapan panas dari perlakuan bagian ikan tuna (loin punggung dan loin perut) menunjukkan karakteristik nilai uji mutu hedonik yaitu parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur pada taraf suka suka (7,1) menuju pada taraf sangat suka (7,8). Sedangkan hasil nilai pH produk tuna sei yang diproses dengan pengasapan panas dari perlakuan bagian ikan tuna berkisar antara 5,5-6,0.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disarankan

1. Perlu adanya penelitian lanjutan yaitu analisis senyawa fenol dan total asam pada setiap lapisan daging tuna se'i yang diproses dengan pengasapan panas dari bagian loin tuna se'i.
2. Dari hasil penelitian ini menghasilkan produk tuna se'i yang terbaik dari loin punggung