

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data dan hasil pembahasan yang ada, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Ada pengaruh lama perendaman ikan lele dalam asap cair dan bahan tambahan terhadap pembuatan pampis ikan lele asap. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tomat yang lebih disukai panelis dibandingkan belimbing wuluh. Kenampakan 7,05-7,95, warna 7,55-7,85, aroma 7,60-7,90, tekstur 6,7-7,7, rasa 7,15-8,05. Nilai tertinggi kadar air terdapat pada tomat yaitu 26,99, sedangkan pada rendemen juga nilai tertinggi pada tomat 110,4.

5.2 Saran

Saran yang disampaikan dalam penelitian ini adalah :

1. Disarankan agar dalam pembuatan pampis ikan lele asap menggunakan bahan tambahan tomat dan ikannya direndam 0 menit dalam asap cair.
2. Disarankan untuk peneitian lanjutan pengolahan limbah sisa daging-daging dan tulang ikan yang telah diasapi.
3. Disarankan pula untuk melakukan penelitian dengan bahan tambahan tomat yang berbeda.