

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh lama waktu pengukusan terhadap kualitas pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*), dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbedaan lama waktu pengukusan memberikan pengaruh terhadap kualitas pindang ikan tongkol, baik pada parameter organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) maupun parameter kimia (kadar air, kadar garam, dan kadar histamin).
2. Perlakuan pengukusan selama 40 menit (P2) merupakan perlakuan terbaik dalam menghasilkan pindang ikan tongkol dengan mutu organoleptik yang tinggi, karakteristik kimia yang memenuhi standar mutu ikan pindang yang berlaku.

1.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha pengolahan ikan, disarankan menggunakan waktu pengukusan sekitar 40 menit pada suhu 100°C dalam proses pemindangan ikan tongkol karena menghasilkan kualitas produk yang paling baik.
2. Penelitian selanjutnya disarankan melakukan pengamatan terhadap masa simpan (*shelf life*), jumlah mikroba (ALT), kadar protein, kadar lemak, aktivitas air (*water activity*), dan pengemasan yang berbeda, seperti vakum dan *modified atmosphere packaging* (MAP) sehingga diperoleh informasi yang lebih lengkap mengenai mutu dan ketahanan produk.
3. Penelitian berikutnya juga dapat mengembangkan variasi konsentrasi garam, ukuran ikan, maupun metode pengukusan yang berbeda untuk memperoleh formulasi proses pemindangan

yang lebih optimal dan sesuai dengan kebutuhan industri.

4. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi industri pengolahan hasil perikanan dalam meningkatkan mutu produk pindang, memperpanjang daya simpan, serta mendukung penerapan proses pengolahan yang efisien dan memenuhi standar keamanan pangan.