

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pengaruh lama penyimpanan beku terhadap karakteristik fisikokimia ikan lele asap yang diolah menggunakan asap cair tempurung kelapa konsentrasi 10%, dapat disimpulkan bahwa:

1. Lama penyimpanan beku memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap karakteristik tekstur ikan lele asap. Nilai hardness, gumminess, fracture, dan chewiness cenderung mengalami penurunan selama penyimpanan hingga 21 hari.
2. Lama penyimpanan beku tidak memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) terhadap kadar air ikan lele asap. Kadar air meningkat dari 58,44% pada hari ke-0 menjadi 59,80% pada hari ke-21, namun masih memenuhi persyaratan mutu ikan asap berdasarkan SNI 2725:2013 dengan batas maksimum kadar air sebesar 60%.
3. Lama penyimpanan beku memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein terlarut ikan lele asap. Kadar protein terlarut mengalami penurunan dari 1,43% pada hari ke-0 menjadi 1,04% pada hari ke-21.
4. Lama penyimpanan beku memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar protein total ikan lele asap. Kadar protein total mengalami fluktuasi selama penyimpanan dengan nilai 12,79% pada hari ke-0, 9,72% pada hari ke-7, 12,14% pada hari ke-14, dan 14,62% pada hari ke-21.
5. Secara keseluruhan, penyimpanan beku hingga 21 hari memengaruhi karakteristik fisikokimia ikan lele asap yang diolah menggunakan asap cair tempurung kelapa konsentrasi 10%, terutama pada parameter tekstur, kadar protein terlarut, dan kadar protein total, sedangkan kadar air relatif stabil selama penyimpanan.

5.2 Saran

Untuk perkembangan dan penerapan teknologi ini di masa depan, penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya untuk melakukan pengamatan dengan konsentrasi asap cair yang berbeda serta lama penyimpanan lebih panjang untuk menemukan titik jenuh dimana kualitas ikan lele asap sudah benar-benar tidak layak untuk dikonsumsi.

