

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian tentang pengaruh bentuk sayatan dan lama pengasapan terhadap kualitas salai ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) adalah sebagai berikut:

Bentuk sayatan dan lama pengasapan pada salai ikan patin, memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, nilai rasa, nilai aroma, Aw dan warna kekuningan (b^*). Berdasarkan kecerahan warna (L^*) dan tekstur (daya patah), bentuk sayatan dan lama pengasapan pada salai ikan patin memberikan pengaruh yang sangat nyata.

Perlakuan terbaik untuk nilai analisa Aw, TPC, warna kemerahan (a^*), warna kekuningan (b^*), kadar protein dan warna dalam pada analisa organoleptik dalam penelitian ini adalah perlakuan pengasapan selama 4 jam. Berdasarkan nilai analisa kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kecerahan warna (L^*) perlakuan pengasapan yang terbaik dalam penelitian ini adalah selama 5 jam. Pengasapan selama 6 jam dalam penelitian ini merupakan perlakuan terbaik untuk nilai analisa dari parameter nilai tekstur, nilai rasa, nilai aroma, kadar air dan tekstur (daya patah) pada salai ikan patin.

5.2 Saran

Hasil penelitian ini, perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan melakukan penambahan bahan tambahan lain pada pembuatan salai ikan patin sehingga dapat memberikan cita rasa yang berbeda dan meningkatkan nilai gizi dan organoleptik dari salai ikan patin itu sendiri.