

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Instrumen dehidrator berdimensi panjang 160 cm, lebar 120 cm dan tinggi 200 cm telah dibuat secara permanen di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau Pekanbaru. Instrumen dehidrator ini memiliki satu ruang pembakaran dan dua ruang dehidrasi, yaitu ruang pengasapan dan pengeringan, yang dapat digunakan sekaligus dengan kapasitas 100 kg ikan.

Hasil uji coba penggunaan alat dehidrator ini menunjukkan bahwa suhu rata-rata pada ruang pengasapan adalah 63°C , sedangkan pada ruang pengeringan adalah 50°C . Kecepatan aliran udara pada ruang pengasapan 0,41 m/s, sementara itu, pada ruang pengeringan 0,12 m/s, yang menghasilkan kelembaban relatif udara pada ruang pengasapan dan pengeringan masing-masing adalah 43% dan 49%.

Waktu yang diperlukan untuk menurunkan berat ikan patin hingga menjadi 60% dari berat awal adalah 8 jam dengan cara pengasapan atau 12 jam dengan cara pengeringan, yang membutuhkan bahan bakar sabut dan tempurung kelapa 5 kg/jam atau kayu karet 3,5 kg/jam.

Penggunaan alat dehidrator ini menghasilkan mutu ikan patin (*Pangasius hypophthalmus*) dehidrasi yang disukai konsumen dan tidak berbeda nyata dengan hasil dehidrasi dengan cara penjemuran. Kedua jenis ikan patin dehidrasi, yaitu ikan patin asap dan ikan patin kering, dapat diterima konsumen hingga penyimpanan 9 hari pada suhu kamar.

6.2 Saran

1. Kecepatan dehidrasi maupun kualitas ikan asap sangat dipengaruhi oleh metode pengasapan dan jenis bahan bakar yang digunakan. Oleh karena itu perlu dikaji

lebih lanjut tentang cara pengaturan suhu pembakaran dengan tahapan yang berbeda.

2. Agar pengembangan dan penerapan teknologi sederhana ini dapat berdaya guna dan berhasil guna, maka perlu kajian lapangan tentang pemanfaatan instrumen dehidrator dengan melibatkan masyarakat pengolah ikan, sehingga dihasilkan informasi yang benar dan sesuai dengan kondisi masyarakat nelayan atau pengolah ikan.