

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Perbedaan lama pengasapan dan pengeringan ikan patin dengan menggunakan alat dehidrator ini berpengaruh nyata terhadap penerimaan konsumen dan mutu ikan patin (*Pangasius sp.*) asap yang dihasilkan.

Hasil uji coba penggunaan alat dehidrator ini menunjukkan bahwa suhu rata-rata pada ruang pengasapan adalah 66,9 °C, sedangkan pada ruang pengeringan adalah 44,2 °C. Kecepatan aliran udara pada ruang pengasapan 0,45 m/s sementara itu, pada ruang pengeringan 0,05 m/s,, yang menghasilkan kelembaban relatif udara pada ruang pengasapan dan pengeringan masing-masing adalah 51.8 % dan 61.7 %. Proses dehidrasi ini membutuhkan bahan bakar tempurung kelapa sebanyak 5 kg/jam.

Kombinasi perlakuan dehidrasi dengan cara pengasapan antara 8 dan 12 jam yang dilanjutkan dengan pengeringan hingga tercapai lama dehidrasi 16 jam menghasilkan mutu ikan patin asap yang paling disukai konsumen. Ikan patin asap tersebut dapat disimpan selama 12 hari pada suhu kamar.

5.2 Saran

Untuk menghasilkan ikan asap yang disukai konsumen, disarankan untuk mengasap tidak kurang dari 8 jam, namun tidak lebih dari 12 jam. Untuk menghasilkan ikan asap yang awet, disarankan untuk mengeringkan lebih lanjut ikan asap tersebut hingga tercapai tingkat kekeringan yang dikehendaki.