

BAB. V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan diatas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Asap cair yang terbaik ditinjau dari sifat fisik (berat jenis, rendemen), sifat kimia *benzo(a)pyren* dan antioksidan) dan sifat biologi (toksisitas dan antibakteri) berasal dari kayu manis pada suhu pirolisis 400°C.
2. Pemurnian asap cair yang terbaik pada destilasi suhu 140°C, penyaringan dengan arang aktif dan dekantasi selama 3 hari.
3. Pengawetan *fillet* ikan nila yang sesuai SNI adalah dengan konsentrasi asap cair 10%, lama perendaman 10 menit, menggunakan kemasan polietilen (PE) dan lama penyimpanan 9 hari serta untuk uji organoleptik warna, tekstur, aroma dan kenampakan *fillet* ikan nila masih disukai oleh panelis pada perlakuan konsentrasi asap cair sampai 20%, lama perendaman 10 menit untuk semua jenis kemasan dengan lama penyimpanan 9 hari.

B. Saran

1. Untuk melihat efek beracun dari asap cair selain menganalisa kandungan benzoapyren perlu juga dilakukan pengecekan PAH (*Polycyclic Aromatic Hydrocarbons*)
2. Disarankan untuk melakukan uji biologi dengan hewan percobaan.
3. Untuk melihat pengaruh aktivitas pertumbuhan mikroba khususnya *Eschericia coli* pada *fillet* ikan nila selama penyimpanan selain melakukan analisa antimikroba berupa pengukuran diameter daya hambat (DDH) perlu juga dilakukan pengukuran Minimum Inhibitor Concentration (MIC).
4. Untuk melengkapi uji organoleptic *fillet* ikan nila disarankan perlu dilengkapi dengan uji kesukaan rasa.