

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Lama pengasapan berpengaruh terhadap kadar air, pH, rendemen dan warna ( $L^*a^*b$ ) dendeng asap *ready-to-cook* khas Silungkang. Semakin lama proses pengasapan maka semakin menurun kadar air, rendemen, pH, *lightness* dan *yellowness*. Sementara itu pada *redness* terjadi antara perlakuan A ke perlakuan B peningkatan pada 3 jam ke 4 jam pengasapan, selanjutnya pada 6 jam pengasapan terjadi penurunan.

### 5.2 Saran

Penelitian lanjutan terkait dendeng asap dapat dilakukan pada tempat pengasapan yang tertutup, agar proses pengasapan berlangsung secara optimal.

