

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dari penelitian diperoleh kesimpulan :

1. Kadar protein secara rata-rata terdapat perbedaan antara metode pengasapan menggunakan Serabut Kelapa lebih tinggi kadar proteinnya dari pada menggunakan metode pengasapan Arang, Batok Kelapa dan Tempulur Jagung.
2. Berdasarkan tabel di atas diperoleh nilai signifikansi H_0 ditolak dan H_1 yang diterima jadi ada Pengaruh Metode Pengasapan Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*).
3. Berdasarkan hasil Uji Tuckey, menunjukkan bahwa ada pengaruh yang signifikan pada setiap perlakuan. Artinya adalah ada perbedaan kadar protein pada setiap metode pengasapan ikan asap.

5.2 Saran

1. Instansi

Diharapkan dapat menambah informasi ilmu pengetahuan, bahwa Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) lebih baik cepat diolah sehingga kadar protein tidak banyak berkurang.

2. Peneliti Selanjutnya

Diharapkan dapat mengembangkan hasil penelitian tentang pengaruh metode pengasapan terhadap kadar protein pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*), dengan metode dan variabel berbeda.

3. Untuk Masyarakat

Bahwa serabut kelapa sangat bermanfaat untuk dijadikan salah satu alternatif untuk bahan pengasapan ikan.