

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Pengolahan ikan Patin asap di desa Koto Masjid masih bersifat tradisional, dengan bahan baku ikan Patin segar yang berasal dari hasil budidaya disekitar Kabupaten Kampar.
2. Hasil pengujian organoleptik ikan Patin asap diperoleh nilai rata-rata dari parameter kenampakan adalah 7,83, parameter bau 8,44, parameter rasa 8,77 dan parameter tekstur 8,22 dari hasil penelitian tersebut telah memenuhi standar yang telah ditetapkan yaitu 7,00. Hasil pengujian mikrobiologi ALT pada sampel ikan Patin segar memiliki rata-rata 16,33 cfu/gr, ikan Patin kering dengan rata-rata $6,33 \times 10^4$ cfu/gr dan untuk ikan asap memiliki rata-rata $4,83 \times 10^4$ cfu/gr, hasil ini masih memenuhi standar yang telah ditetapkan yaitu $1,0 \times 10^5$. Pada pengujian bakteri *Salmonella* negatif, dengan standar yang telah ditetapkan yaitu Negatif. *Staphylococcus aureus* pada sampel ikan Patin segar dengan rata-rata $3,50 \times 10^3$ cfu/gr, sampel ikan Patin kering $3,33 \times 10^2$ cfu/gr dan sampel ikan Patin Asap dengan rata-rata 0 cfu/gr, nilai ini masih memenuhi standar yaitu $1,0 \times 10^3$. Pengujian *Vibrio cholerae*, 0 cfu/gr, hasil ini masih memenuhi standar yang telah ditetapkan yaitu negatif dan pada pengujian *Escherichia coli* dengan sampel ikan Patin segar memiliki rata-rata 198,33 cfu/gr, sampel ikan Patin kering 198,33 cfu/gr sedangkan untuk sampel ikan Patin asap memiliki rata-rata 53,96 cfu/gr dari hasil uji *Escherichia coli* ini belum memenuhi standar yaitu maksimum < 3 serta

nilai rata-rata kadar histamin yaitu 1,11 $\mu\text{g/g}$, nilai standar histamin telah memnuhi standar yang ditetapkan yaitu 50 $\mu\text{g/g}$.

3. Hasil analisis kelayakan dasar di Unit Pengolahan Ikan UPTD Perikanan Kampar terdapat 6 tahapan titik kritis yaitu tahapan penerimaan bahan baku, penyiangan, pencucian, penirisan, penyusunan dan pengasapan.

5.2. Saran

1. Agar melakukan seleksi terhadap sumber ikan baik kolam maupun keramba, agar dilakukan pembinaan untuk tidak dibolehnya adanya jamban dikawasan budidaya.
2. Titik kendali kritis pada sistem pengolahan agar dapat dilakukan penyempurnaan terhadap, kebersihan, penyusunan dan tempat para-para pengasapan.
3. Agar saluran buang pada tempat pembersihan dibuat saluran pembuangan limbah dengan sistem Ipal Komunal supaya limbah pengolahan tidak mencemari lingkungan dan menyebar kemana-mana.