

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5. 1. Kesimpulan

1. Adanya korelasi antara waktu pengasapan dengan kadar histamin, yaitu meningkatnya waktu pengasapan akan menurunkan kadar histamin.
2. Adanya korelasi antara waktu pengasapan dengan bakteri pembentuk histamin, yaitu meningkatnya waktu pengasapan akan menurunkan bakteri pembentuk histamin.

#### 5.2. Saran

Perlu dilakukan studi perbandingan dengan menggunakan pengasapan dingin pada proses pengasapannya. Pengukuran kadar fenol dan kadar garam juga sebaiknya dilakukan , mengingat fenol dapat menghambat aktifitas bakteri dan garam dapat mengurangi kadar histamin dalam suatu proses pemasakan.