

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Suhu penggorengan abon ikan lele dengan penambahan jantung pisang kepok berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan namun tidak berpengaruh nyata terhadap serat kasar.
2. Perlakuan suhu $T_3(130-140^{\circ}\text{C})$ merupakan perlakuan terbaik dalam penggorengan abon ikan dengan kadar air 4,35%, kadar protein 45,43%, kadar lemak 28,61%, kadar serat kasar 0,50%, warna 3,04 (agak coklat), rasa 3,96 (gurih), aroma 3,80 (beraroma abon ikan), tekstur 3,60 (agak kasar) dan penerimaan keseluruhan 4,12 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka disarankan penelitian lanjutan dengan penambahan jumlah jantung pisang untuk mendapatkan tekstur yang kasar.