

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Perbandingan nangka muda dan ikan lele terhadap kualitas abon berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, kadar protein, warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan.
2. Perbandingan 30% nangka muda dan 70% ikan lele merupakan perlakuan yang tepat dalam pembuatan abon ikan, dengan kadar air 6,20%, kadar serat kasar 0,63%, kadar protein 56,2%, warna 3,77 (agak kecoklatan), rasa 3,73 (terasa abon ikan), aroma 3,43 (agak beraroma abon ikan), tekstur 3,77 (kasar), penerimaan keseluruhan 3,67 (suka)

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka disarankan untuk penelitian lanjutan mengenai penambahan serat pada abon ikan lele dan nangka muda di karenakan kadar serat pada perlakuan penambahan nangka muda 20 dan 30 belum memenuhi standar syarat SNI maksimum kadar serat kasar abon yaitu 1%.