

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Produk Abon ikan yang di Substitusi jantung pisang yang paling menarik dari segi warna adalah pada produk abon P3 dengan persentase 56,7% kategori sangat menarik.
2. Produk Abon ikan yang di Substitusi jantung pisang yang paling menarik dari segi aroma adalah pada produk abon P0 dan P3 dengan persentase 63,3%.
3. Produk Abon ikan yang di Substitusi jantung pisang yang paling menarik dari segi tekstur adalah pada produk abon P1 dengan persentase 53,3%
4. Produk Abon ikan yang di Substitusi jantung pisang yang sangat enak dari segi rasa adalah produk abon P0 (100% kontrol) dengan persentase 63,3% gurih.
5. Produk yang paling diterima dari abon daging merah ikan cakalang yang di substitusi jantung pisang adalah produk abon P3 (70% daging merah : 30% jantung pisang) dengan jumlah rata-rata skor 3,76 dibandingkan dengan P0. Dapat dikatakan bahwa semakin banyak penambahan jantung pisang lebih di terima dari pada tanpa penambahan jantung pisang.
6. Kadar protein produk abon yang paling diterima oleh panelis yaitu P3, pengujian dengan menggunakan metode kjeldahl didapatkan hasil 23,30%.

B. Saran

1. Sebaiknya dilakukan dengan lebih lanjut yang mengkaji tentang daya terima abon ikan jantung pisang berdasarkan atribut warna, aroma, rasa dan tekstur.
2. Untuk peneliti sebaiknya dilakukan penelitian tentang daya simpan abon dan kandungan nilai gizi yang terdapat pada abon ikan dengan penambahan jantung pisang pada konsentrasi yang berbeda.
3. Sebaiknya masyarakat memanfaatkan jantung pisang menjadi abon sebagai nilai tambah ekonomi.
4. Sebaiknya direbus dengan air ikan atau dilumuri dengan air jeruk nipis.
5. Aroma dan tekstur sama tanpa pengaruh.
6. rasanya semakin baik bila semakin meningkat konsentrasi abon daging merah.

