

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan atribut warna pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30 %.
2. Berdasarkan atribut tekstur pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30 %
3. Berdasarkan atribut rasa pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30%.
4. Berdasarkan atribut aroma pada abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai panelis terdapat pada perlakuan A1C3 dengan penambahan santan kelapa 30%.
5. Berdasarkan rata rata tingkat kesukaan atribut secara keseluruhan abon lembaran ikan bandeng yang paling disukai dari segi warna,tekstur,rasa,dan aroma adalah perlakuan yang terdapat pada perlakuan A1C3 dengan nilai rata rata yaitu (4,025).
6. Hasil uji proksimat abon lembaran ikan bandeng pada perlakuan A1C3 yaitu air 9,82%,abu 4,55 %,protein 25,95 ,lemak 34,34 %, dan karbohidrat 25,35%.

B. Saran

1. Sebaiknya mengkaji lebih lanjut daya terima abon lembaran jenis ikan lainnya
2. Untuk peneliti selanjutnya dilihat nilai gizi mikro yang dikandung dari abon lembaran ikan bandeng