

## V. KESIMPULAN

### 4.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan level cabai rawit yang berbeda pada abon itik memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai *Lightness* ( $L^*$ ), nilai *yellowness* ( $b^*$ ), nilai kesukaan warna, nilai kesukaan aroma, nilai kesukaan rasa, penerimaan secara keseluruhan, nilai intensitas sensori warna, nilai intensitas sensori aroma dan nilai intensitas sensori rasa, namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai *redness* ( $a^*$ ), kandungan serat kasar, nilai kesukaan tekstur dan nilai intensitas sensori tekstur. Dari hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa abon itik penambahan cabai rawit 22,5% merupakan produk terbaik pada penelitian ini.

### 4.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait masa simpan terhadap kualitas fisik dan kimia abon itik dengan penambahan cabai rawit yang berbeda.

