

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan beberapa pengujian yang telah dilakukan terhadap abon cabai ikan bilih singkarak dan penentuan umur simpannya maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Karakteristik produk abon cabai ikan bilih adalah sebagai berikut; kadar abu (13,5%), kadar lemak (24,7%), kadar protein (15,06%), antioksidan (42,54%), asam lemak bebas (1,8 %), kadar vitamin C (445,87 mg/100 g), angka lempeng total ( $4,5 \times 10^4$  koloni/g) dan kadar capsaicin (0,14%) dengan tingkat kepedasan pada 22,540 SHU pada level kepedasan sedang.
2. Pengujian umur simpan yang dilakukan, didapatkan daya simpan abon cabai ikan bilih singkarak dengan kemasan *metalize plastic* pada RH 75 %, 80 % dan 85 % secara berturut-turut maksimal adalah 406, 339 dan 286 hari. Sementara itu abon cabai yang dikemas menggunakan kemasan polietilen tereftalat (PET) memiliki daya simpan pada RH 75 %, 80% dan 85% secara berturut-turut maksimal adalah 620, 518 dan 435 hari.

### 5.2 Saran

Semoga ada penelitian lanjutan dari penelitian ini untuk mengetahui berapa lama produk abon cabai ikan bilih singkarak ini dapat bertahan setelah kemasannya dibuka. Produk abon cabai yang dihasilkan disarankan untuk disimpan pada RH yang rendah untuk mempertahankan daya simpannya. Serta gunakan kemasan yang rendah permeabilitasnya.