

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan rebung bambu pada abon ikan tongkol memberikan pengaruh berbeda sangat nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar, kadar kalium, angka lempeng total, dan berpengaruh berbeda nyata terhadap uji organoleptik rasa dan aroma. Sedangkan tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan panelis pada uji organoleptik warna dan tekstur.
2. Penambahan rebung bambu pada pembuatan abon ikan tongkol yang terbaik berdasarkan pada karakteristik kimia, mikrobiologi, dan organoleptik abon ikan tongkol adalah pada perlakuan C (penambahan rebung bambu 20%) dengan karakteristik kimia kadar air (12,33 %), kadar abu (3,32%), kadar protein (22,99%), kadar lemak (17,57%), kadar karbohidrat (43,78%), kadar serat kasar (5,83%), kadar kalium (524,69 mg/100g), angka lempeng total ($2,1 \times 10^4$ CFU/g). Penerimaan panelis terhadap rasa 3,85 (suka), aroma 3,80 (suka), warna 3,80 (suka), dan tekstur 3,90 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang harus diperhatikan untuk penelitian selanjutnya, yaitu :

1. Memperbaiki formulasi bahan yang digunakan agar dapat meningkatkan hasil kadar protein yang berdasarkan syarat mutu abon ikan yang terdapat pada SNI yaitu minimal 30%.
2. Menentukan jenis kemasan yang digunakan untuk mengemas agar mempertahankan daya simpan abon ikan tongkol.
3. Diharapkan dapat melakukan analisis umur simpan pada abon ikan tongkol yang dihasilkan.