

## BAB 6: KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

1. Pengembangan produk abon ayam formulasi brutu dan daun kelor dengan empat perlakuan dengan perbandingan daging ayam : brutu : daun kelor yaitu F0 = 125gr F1=65:58:2, F2=65:54:6, F3=65:48:12.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa penambahan brutu dan tepung daun kelor mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur dengan abon F1 sebagai formula yang paling disukai panelis.
3. Analisis kandungan zat gizi pada abon kadar air terendah pada F0 (7,04%), kadar abu tertinggi F2 (7,89%), kadar lemak tertinggi pada F0 (34,73%), kadar protein tertinggi F0 (46,86%), karbohidrat tertinggi F3 (27,56%), kadar zat besi tertinggi F3 (2,98%) .
4. Formulasi terbaik yang didapatkan ialah F1 dengan penambahan brutu 58 gram dan tepung daun kelor 2 gram. F1 memiliki kadar air sebesar 7,07%, kadar abu sebesar 7,89%, kadar lemak sebesar 31,33%, kadar protein sebesar 37,31%, karbohidrat sebesar 16,40% dan zat besi sebesar 2,18% dengan karakteristik abon berwarna agak terang, aroma agak harum, rasa agak gurih dan tekstur agak kasar.

### 6.2 Saran

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki karakteristik dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur
2. Perlunya penelitian lanjutan mengenai intervensi langsung kepada sasaran terkait dampak positif terhadap balita gizi kurang

3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk membuat packaging pada produk agar meningkatkan daya simpan yang panjang.

