BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pengembangan produk yang dilakukan dengan judul Pengembangan Abon Berbahan Dasar Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) sebagai Makanan Alternatif PMT Balita Gizi Kurang dengan 4 taraf perlakuan yaitu F0 (formula kontrol), F1 (penambahan 2 g tepung daun kelor), F2 (penambahan 6 g tepung daun kelor), dan F3 (penambahan 12 g tepung daun kelor) dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik abon ikan tongkol dengan penambahan tepung daun kelor menunjukkan bahwa F1 lebih disukai panelis dibandingkan F2 dan F3 (di luar formula kontrol) dengan karakteristik warna cokelat kehijauan, beraroma biasa, bertekstur biasa, dan rasa agak gurih.
2. Hasil uji kandungan gizi abon ikan tongkol dengan penambahan tepung daun kelor menunjukkan bahwa F1 memiliki skor terbaik dibandingkan dengan F2 dan F3 (di luar formula kontrol).
3. Formula terbaik yang terpilih berdasarkan perhitungan tingkat kesukaan panelis dan kandungan zat gizi adalah F1 yaitu formula abon ikan tongkol dengan penambahan tepung daun kelor sebanyak 2 g.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

6.2 Saran

1. Menambah waktu pemasakan abon agar kadar air abon lebih kering hingga kadar air minimum sesuai dengan SNI 7690-2019.
2. Mempertimbangkan kritik dan saran dari para panelis terhadap atribut warna, aroma, dan rasa produk dengan menggunakan zat tambahan alami agar produk yang diciptakan ke depannya dapat lebih baik. Contohnya adalah menggunakan pewarna alami seperti kunyit dan cabai, pemberi aroma alami seperti kayu manis atau daun salam, dan penyedap alami seperti kaldu nabati atau hewani.
3. Melakukan perbaikan-perbaikan pada formulasi dengan menggunakan bahan pangan *enhancer* supaya penyerapan dari zat besi lebih maksimal.
4. Produk abon dapat dilakukan analisis kadar zat aktif pada penelitian selanjutnya atau menjadi saran bagi peneliti lain yang tertarik untuk mengembangkan produk serupa.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA