

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Penambahan udang rebon kering pada pembuatan abon cabai yang terbaik berdasarkan pada penerimaan sensori abon cabai adalah penambahan udang rebon sebanyak 9% dengan nilai sensori warna 3,60 (suka), nilai sensori aroma 3,90 (suka), nilai sensori rasa 3,70 (suka), dan nilai sensori tekstur 3,60 (suka).
2. Penambahan udang rebon kering pada pembuatan abon cabai yang terbaik berdasarkan pada karakteristik abon cabai adalah pada penambahan udang rebon kering sebanyak 9% dengan karakteristik fisik berbentuk halus serta kering seperti bubuk dan karakteristik kimia dengan kadar air 10,2 %, kadar abu 5,24%, nilai Hue pada analisis warna yaitu 36,72 % dengan daerah kisaran warna adalah merah, kadar lemak 22,69%, kadar asam lemak bebas 0,23%, kadar vitamin C 318,1 mg/100g, aktivitas antioksidan 53 % dalam konsentrasi 100 ppm, kadar bilangan peroksida 7,65 mekO₂/kg, dan kadar protein 15,95%.

5.2 Saran

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

1. Menentukan jenis kemasan yang digunakan untuk mengemas agar mempertahankan daya simpan abon cabai.
2. Diharapkan dapat melakukan analisis umur simpan pada abon cabai yang dihasilkan.