

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptik dari perlakuan P1, P2 dan P3 dapat di simpulkan sebagai berikut:

1. Daya Terima Abon

Substitusi tempe pada abon tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap daya terima panelis pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Secara keseluruhan, seluruh perlakuan (P1, P2, dan P3) memperoleh nilai rata-rata 3,9–4,4 yang termasuk dalam kategori suka, sehingga dapat diterima dengan baik oleh panelis. Meskipun terdapat sedikit perbedaan pada nilai rata-rata setiap aspek, tingkat kesukaan panelis terhadap ketiga perlakuan relatif sama. Perlakuan P2 (35%:65%) memperoleh nilai tertinggi pada aspek rasa (4,4), sedangkan perlakuan P3 (50%:50%) memperoleh nilai tertinggi pada aspek warna (4,2) dan tekstur (4,0). Berdasarkan hasil uji statistik Kruskal-Wallis, tidak terdapat perbedaan yang signifikan antar seluruh perlakuan.

2. Nilai Gizi Abon

Abon dengan substitusi tempe memiliki kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, zat besi, zink, dan vitamin A yang berbeda pada setiap perlakuan. Kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat, dan zat besi tertinggi terdapat pada perlakuan P3 (50%), yaitu energi 33,5 kkal, protein 2,8 gram, lemak 1,4 gram, karbohidrat 2,6 gram, dan zat besi 0,5 mg per takaran saji. Kandungan zink pada seluruh perlakuan relatif sama, yaitu 0,4 mg, sedangkan kandungan vitamin A tertinggi terdapat pada perlakuan P1 (20%) sebesar 23,1 mg. Secara keseluruhan, perlakuan P3 memiliki nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan perlakuan lainnya, terutama pada kandungan energi dan protein, sehingga berpotensi menjadi alternatif pangan sumber protein yang baik.

B. Saran

Diharapkan penelitian selanjutnya menggunakan spinner peniris minyak pada proses pembuatan abon untuk mengurangi kadar minyak yang tersisa pada produk, sehingga dapat meningkatkan kualitas, keamanan, dan daya simpan abon. Selain itu, perlu dilakukan analisis lebih lanjut berupa uji daya simpan, uji kadar air, dan uji mikrobiologi untuk mengetahui stabilitas mutu serta keamanan produk selama penyimpanan.