

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Hasil uji organoleptik menunjukkan adanya pengaruh yang nyata terhadap daya terima abon ikan ditinjau dari warna ($P=0,000$), tekstur ($p=0,000$), dan rasa ($p=0,001$), namun tidak terdapat pengaruh nyata terhadap aroma ($p=0,364$).
2. P2 merupakan warna abon yang paling disukai panelis. Panelis lebih menyukai P1 dan P2 sebagai aroma daging suwir. Panelis paling menyukai P1 dari segi tekstur. Panelis paling menyukai P1 dan P2 karena rasa abonnya yang paling banyak. Oleh karena itu, formula dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,56 (sangat suka) merupakan formula yang paling direkomendasikan berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.
3. Berdasarkan hasil uji manfaat gizi maka persamaan yang disarankan adalah resep P1 dengan energi lengkap 2.682 kkal, protein 23,15 gram, lemak 264,4 gram, karbohidrat 69,15 gram, dan kalsium 215,5 miligram.

B. Saran

1. Bagi Ilmuwan
 - a) Diharapkan peneliti dapat menghitung kapasitas penyerapan minyak.
 - b) Para ilmuwan dipercaya dapat melakukan tes tambahan untuk mengevaluasi makronutrien dalam benang ikan.
2. Bagi Para Sarjana Bagi para akademisi
semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat dijadikan sebagai sumber masukan bagi mahasiswa untuk ujian tambahan.

3. Bagi Masyarakat

Variasi abon ikan ini dapat memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya untuk masyarakat, sehingga masyarakat dapat membuat abon ikan di rumah dengan menggunakan ikan tuna dan bunga pisang misalnya.