

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

- a. Produk abon ikan pada penelitian ini menggunakan ikan lele dumbo dan daun kelor dengan imbangan 1 (65%:35%), imbangan 2 (50%:50%), dan imbangan 3 (35%:65%).
- b. Berdasarkan uji organoleptik dari aspek warna, aroma, rasa dan overall pada abon ikan lele dumbo dan daun kelor cenderung lebih disukai oleh panelis yaitu imbangan 1 (65%:35%) dibandingkan dengan imbangan 2 dan 3.
- c. Hasil analisis zat gizi abon ikan lele dumbo dan daun kelor dalam 1 porsi/25gr kandungan protein tertinggi terdapat pada imbangan 1 (65%:35%) sebesar 9,82 gram. Selain itu, kandungan serat dan zat besi paling tinggi terdapat pada imbangan 3 (35%:65%) kandungan serat sebesar 0,65 gram dan zat besi sebesar 0,68 mg.
- d. Berdasarkan hasil analisis harga produk dengan standar abon ikan dipasaran lebih ekonomis pada satu sajian imbangan 1 yaitu Rp.6.248, biaya satu sajian imbangan 2 yaitu Rp.6.259, dan biaya satu sajian imbangan 3 yaitu Rp.6.297.

6.2 Saran

- a. Berdasarkan uji organoleptik, bagi yang akan membuat produk ini sebaiknya membuat dengan menggunakan Imbangan 1 (65%:35%) karena dari aspek warna, aroma, rasa cenderung lebih disukai. Selain itu, dari nilai gizi dan juga biaya produksi imbangan 1 cenderung lebih unggul dibandingkan dengan imbangan 2 dan 3.

- b. Dalam proses pengolahan abon, sebaiknya menggunakan blender agar mendapatkan serat yang lebih halus dan menggunakan alat pengering khusus abon untuk mendapatkan produk abon yang lebih berkualitas.
- c. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan gizi protein, serat dan zat besi menggunakan uji laboratorium untuk mendapatkan hasil yang lebih akurat. Serta daya terima balita terhadap pemberian produk abon yang dihasilkan.