

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan berdasarkan penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Penambahan jantung pisang memberikan pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik kimia maupun organoleptik abon ikan kembung, sebagaimana ditunjukkan oleh nilai signifikansi ($p \leq 0,05$) sehingga H_0 ditolak dan H_1 diterima.
- Formulasi terbaik dalam penelitian ini adalah F1, yaitu abon ikan kembung dengan penambahan 25 g jantung pisang (75:25).
- Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa F1 memiliki kadar protein sebesar 36.86%, kadar lemak sebesar 18.03%, kadar gula reduksi sebesar 0.42%, kadar air sebesar 14.22% dan serat kasar sebesar 1.61%.
- Abon F1 menunjukkan tingkat penerimaan yang baik dengan nilai kesukaan rata-rata berkisar antara "agak suka" hingga "suka" pada seluruh parameter organoleptik.
- Direkomendasikan konsumsi abon F1 sebanyak 20 gram per porsi karena memberikan kontribusi protein hewani yang cukup dan menambah asupan serat dalam jumlah yang sesuai untuk satu kali makan.
- Penambahan jantung pisang meningkatkan kadar serat kasar dalam abon ikan, yang membentuk tekstur berserat, menurunkan kadar gula reduksi serta mendukung proses pencernaan. Abon F1 menjadi pilihan yang lebih sesuai bagi konsumen dengan kebutuhan asupan rendah gula.
- Dari segi keekonomisan, abon F1 lebih unggul dibandingkan abon sapi karena memiliki biaya produksi yang lebih rendah, namun tetap mampu menghasilkan kualitas sensoris yang baik. Penambahan jantung pisang tetap memberikan manfaat fungsional serta membentuk tekstur berserat yang menyerupai abon daging, sehingga produk ini dapat menjadi alternatif bagi konsumen yang tidak mengonsumsi daging sapi.

5.2 Saran

Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk :

- Melakukan uji penyimpanan untuk menilai pengaruh kadar air dan serat terhadap daya simpan dan kestabilan mutu abon berbahan jantung pisang, dengan variasi kemasan selama periode tertentu.
- Melakukan analisis kadar karbohidrat total guna memperoleh gambaran gizi yang lebih lengkap serta uji hedonik dengan panelis anak-anak untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pada segmen konsumen yang lebih luas.

