

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian mengenai pembuatan abon ikan asin kakap dengan substitusi keluwih dapat disimpulkan bahwa

1. Perendaman menggunakan air yang dipanaskan hingga mendidih dengan lama waktu 60 menit dapat menurunkan kandungan garam NaCl pada ikan asin kakap sebesar 74,47%.
2. Substitusi ikan asin kakap dengan keluwih terpilih adalah 10% (b/b) yang menghasilkan kadar air sebesar 9,38%, kadar protein sebesar 49,51%, kadar lemak sebesar 19,56%, kadar abu sebesar 5,58%, kadar karbohidrat sebesar 15,67%, kecerahan 37,53 dari skala 0-100, nilai TBA 0,26 miligram malonaldehid/kilogram dan karakteristik organoleptik baik warna, rasa, aroma dan tekstur yang secara keseluruhan cukup disukai oleh panelis

5.2 Saran

Dari hasil perlakuan abon ikan asin terpilih masih didapatkan kadar air yang melebihi batas SNI. Untuk itu dalam proses pembuatan abon ikan asin kakap dapat digunakan alat press sebagai alat pemeras pada saat sebelum penggorengan sehingga kadar air bahan dapat keluar dan menghasilkan abon ikan asin kakap dengan kandungan air yang sesuai dengan ketentuan SNI.