

5. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian didapat kesimpulan adalah sebagai berikut:

1. Penambahan konsentrasi bumbu yang berbeda mempengaruhi sifat fisika-kimia abon ikan layang (*Decapterus sp.*)
2. Abon ikan layang dengan penambahan konsentrasi bumbu 8%, 16%, 25% dan 33% menghasilkan nilai antioksidan IC50 masing-masing sebesar 84,57 ppm, 83,24 ppm, 62,84 ppm, 61,87 ppm. Penambahan konsentrasi bumbu 8, 16, 25 dan 33% dapat meningkatkan aktivitas antioksidan abon ikan layang dan penambahan konsentrasi bumbu 33% merupakan penambahan konsentrasi bumbu terbaik

5.2 Saran

Disarankan agar pada penelitian selanjutnya dilakukan pengujian terhadap nilai TBA dengan memperpanjang waktu pengamatan sehingga dapat mengetahui masa simpan abon ikan layang.

