

## 5. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

1. Perlakuan awal dengan perendaman pada ikan asin kembung dapat mempengaruhi kadar garam pada ikan asin kembung tersebut, dimana hasil yang yang didapatkan adalah lama waktu dan suhu perendaman air terbaik yang digunakan untuk mengurangi rasa asin pada ikan asin kembung selama 30 menit dengan menggunakan air yang dipanaskan hingga mendidih. dapat menurunkan kandungan garam NaCl pada ikan asin kembung sebesar 40,49%.
2. Substitusi ampas tebu yang dapat memperbaiki karakteristik abon ikan asin kembung adalah dengan substitusi ampas tebu hijau sebesar 10% dan ikan asin kembung sebesar 90% yang menghasilkan karakteristik kadar air 8,07%, kadar protein 29,01%, kadar lemak 20,62%, kadar abu 6,05%, kadar karbohidrat 36,26%, kadar garam 4,5%, TBA 0,26 mg malonaldehid/kg, rendemen 56,83%, dan kecerahan 35,07 dari skala (L) 0-100. Karakteristik organoleptik yang dihasilkan cukup disukai oleh para panelis.

### 5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan proses penghalusan ampas tebu kering yang lebih tepat agar mendapatkan tekstur tebu berserat, Untuk mengurangi kadar air yang masih tinggi dalam abon ikan, pada proses pemerasan dapat menggunakan *spinner* sebagai alat peniris sehingga kadar air dapat keluar secara maksimal, kemudian perlu dilakukan penirisan abon dengan *spinner* dengan lebih lama agar seluruh kadar minyak dapat keluar secara maksimal.