

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan dan jenis kemasan yang berbeda mempengaruhi mutu abon ikan lele asap. Abon ikan lele asap masih layak dikonsumsi hingga 14 hari penyimpanan, tetapi setelah 20 hari terjadi pertumbuhan kapang yang membuat produk tidak layak di konsumsi.

Produk abon ikan lele asap dengan kombinasi perlakuan terhadap jenis kemasan dan lama penyimpanan. Pada penyimpanan 0 hari sampai 28 hari untuk pengujian kimiawi nilai rerata kadar air 18,10 – 19,24 %, kadar lemak 20,43 – 21,12 %, sedangkan pengujian organoleptik pada jenis kemasan *standing pouch* berbahan polietilen dan *standing pouch* berbahan aluminium foil dan lama penyimpanan 0 hari sampai 20 hari untuk parameter kenampakan nilai rerata 5,06% – 8,22 %, aroma 4,06% – 8,60 %, tekstur 4,32% – 8,80 %, rasa 4,06 – 8,30 %.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat disarankan

1. Untuk konsumen atau pedagang kemasan yang baik yang digunakan pada abon ikan yaitu kemasan *standing pouch* berbahan polietilen.
2. Kualitas bahan baku, sanitasi peralatan dan serta hygiene para pekerja perlu diperhatikan dengan tujuan untuk menghasilkan produk abon ikan lele asap yang berkualitas dan aman.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh metode penyimpanan lain untuk memperpanjang umur simpan abon ikan lele asap.