**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan, dan (2) Saran.

**5.1. Kesimpulan** Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa ikan gabus mengandung kadar protein 21,69% dan kadar lemak 5,26% sedangkan nangka muda mengandung kadar protein 2,91%.
2. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa formula berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, kadar air, kadar abu, kadar protein dan kadar serat kasar abon ikan gabus.
3. Hasil penelitian utama menunjukan bahwa substitusi nangka muda berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar serat kasar abon ikan gabus.
4. Hasil penelitian utama menunjukkan bahwa interaksi antara formula dan substitusi nangka muda berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, kadar air, dan kadar serat kasar abon ikan gabus.
5. Berdasarkan hasil uji organoleptik warna dan tekstur yang paling disukai oleh panelis dan mengacu pada kadar serat terendah diperoleh produk terpilih yaitu perlakuan a1b1 (formula 1 dengan substitusi nangka muda 30%) dengan kadar air sebesar 4,50%, kadar abu sebesar 3,92%, kadar protein sebesar 22,53%, kadar lemak sebesar 42,29% dan kadar serat sebesar 14,22%.

**5.2. Saran** Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat diberikan, antara lain :

1. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan abon ikan gabus.
2. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai substitusi bahan lain selain nangka muda yang ditambahkan untuk menghasilkan abon ikan yang dapat bersaing dan lebih disukai oleh banyak orang.
3. Penggunaan santan pada pembuatan abon sebaiknya tidak terlalu banyak karena dapat meningkatkan kadar lemak pada abon.
4. Range persen substitusi nangka muda pada pembuatan abon sebaiknya diperkecil sehingga hasil uji organoleptik tidak jauh berbeda.
5. Nangka muda yang digunakan sebaiknya diperas terlebih dahulu setelah proses pengukusan sehingga dapat mengurangi kadar air.
6. Abon ikan gabus substitusi nangka muda sebaiknya dilakukan proses pengeringan dalam oven sehingga dapat mengurangi kadar air abon.