

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kadar air pada abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying* dan *deep frying* secara berturut-turut, yaitu 31,8% dan 30,9%.
2. Kadar abu pada abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying* dan *deep frying* secara berturut-turut, yaitu 4,67% dan 4,54%. Kadar abu yang mendekati dengan SNI adalah abon ikan kembung diolah dengan cara *Deep Frying*
3. Mutu organoleptik pada abon ikan kembung (*Rastrelliger Sp*) pada proses *pan frying* dan *deep frying*, yaitu aroma, rasa, warna, dan tekstur sesuai dengan SNI.
4. Pengolahan terbaik yang mendekati dengan SNI adalah metode pengolahan *Deep Frying*

B. Saran

Bedasarkan penelitian yang sudah dilakukan, beberapa hal dapat disarankan untuk peneliti selanjutnya dapat melakukan uji kandungan gizi untuk mengetahui kandungan lemak, dan protein. Untuk peneliti selanjutnya dapat menghilangkan proses pengukusan supaya daging ikan tidak mudah hancur, ikan kembung dapat digoreng terlebih dahulu supaya serat daging ikan lebih terlihat seperti abon umumnya.