

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil eksperimen dan penilaian yang dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan, sebagai berikut:

1. Ikan tuing-tuing asap dapat dimanfaatkan sebagai produk abon, sehingga ragam olahan ikan tuing-tuing semakin bervariasi dan juga berpengaruh terhadap peningkatan nilai ekonomisnya. Tahapan pembuatan abon ikan tuing-tuing asap sedikit berbeda dengan pembuatan abon ikan pada umumnya, hanya terdapat perbedaan pada pengolahan awal bahan yaitu pengasapan dan penyuiran yang memerlukan ketelitian karena faktanya ikan tuing-tuing memiliki banyak duri halus. Pemanfaatan ikan tuing-tuing asap sebagai produk abon tentunya memberikan sensasi yang unik, karena abon yang dihasilkan akan mengeluarkan aroma dan rasa yang *smokey*. Penggunaan bahan dalam pembuatan abon ikan tuing-tuing asap juga sangat berpengaruh terhadap kualitas produk. Ikan tuing-tuing yang telah melalui proses pengasapan akan mengalami penurunan kadar air, sehingga tekstur daging menjadi lebih kering dan tentunya hal ini sangat berpengaruh terhadap daya simpan abon ikan tuing-tuing asap. Setelah melakukan penelitian, penggunaan santan dalam pembuatan abon juga berpengaruh terhadap kualitas abon yang dihasilkan. Santan tentunya memiliki kandungan lemak yang lebih rendah dari minyak goreng, sehingga tekstur abon yang dihasilkan tidak terlalu berminyak dan juga memberikan rasa yang lebih gurih pada abon ikan tuing-tuing asap.
2. Berdasarkan hasil uji inderawi, karakteristik abon yang dihasilkan mendapatkan penilaian yang baik dari masyarakat. Indikator tekstur memiliki rerata 3,73 dengan kriteria kering, indikator warna memiliki rerata 3,56 dengan kriteria coklat tua, indikator aroma memiliki rerata 4,09 dengan kriteria nyata beraroma dan indikator rasa memiliki rerata 4,43 dengan kriteria sangat berasa ikan. Sedangkan pada uji hedonik, indikator

tekstur memiliki persentase 90%, indikator warna memiliki persentase 93,2%, indikator aroma memiliki persentase 92,6% dan indikator rasa memiliki persentase yang paling tinggi yaitu 94%. Seluruh penilaian pada uji hedonik mengacu pada kriteria sangat suka, sehingga dapat disimpulkan bahwa masyarakat dapat menerima dan menyukai produk abon ikan tuing-tuing asap dengan baik khususnya pada kriteria rasa dan aroma.

## **B. Saran**

Dalam suatu penelitian tentunya terdapat berbagai macam kekurangan, maka dari itu peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Dalam proses pembuatan abon ikan tuing-tuing asap masih terkendala pada proses penyuiran, karena memerlukan ketelitian dan juga waktu yang cukup lama. Sehingga dibutuhkan peralatan yang dapat mempersingkat proses penyuiran tersebut, dan ketelitian dalam proses tersebut agar duri halus ikan tidak merusak kualitas hasil akhir produk abon. Penelitian ini diharapkan dapat dilanjutkan untuk mengetahui daya simpan abon ikan tuing-tuing asap dan pengaplikasiannya dalam produk makanan, agar dapat dijadikan sebagai acuan bagi masyarakat jika ingin membuat abon ikan tuing-tuing asap.
2. Nilai ekonomis ikan tuing-tuing masih perlu dianalisis agar dapat berpotensi sebagai ide bisnis di bidang kuliner, karena respon baik masyarakat terhadap hasil abon ikan tuing-tuing asap yang disukai masyarakat dan aman dikonsumsi. Produk dengan bahan dasar ikan tuing-tuing masih perlu dikembangkan dengan membuat produk makanan yang lebih variatif, karena ragam olahannya masih sangat kurang dan belum dikenali banyak masyarakat.