

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terdapat adanya pengaruh penambahan serat buah nanas madu terhadap mutu proksimat dan mutu organoleptik abon ikan betutu. Penambahan serat buah nanas madu pada abon ikan betutu secara nyata berpengaruh terhadap nilai proksimat, namun setelah dianalisis menggunakan (ANOVA) kadar air dan kadar protein tidak memberikan pengaruh, sedangkan kadar karbohidrat, kadar lemak dan kadar abu memberikan pengaruh. Berdasarkan uji organoleptik penambahan serat buah nanas madu berpengaruh secara angka-angka (nyata) terhadap tekstur, aroma, rasa, warna dan penerimaan keseluruhan abon ikan betutu. Namun secara statistik tidak berpengaruh. Perlakuan B (abon ikan betutu yang diberi tambahan serat buah nanas madu) lebih disukai panelis.

5.2 Saran

Konsistensi pemberian serat buah nanas madu sangat penting dipastikan. Pastikan bahan-bahan yang digunakan berkualitas baik dan memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Hal ini akan memastikan bahwa mutu dari abon ikan tetap terjaga setiap kali diproduksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana A., 2017. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Cetakan 1. Makassar. CV Sah Media.
- Adwyah R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Cetakan 1. Jakarta: Bumi Aksara.
- Anisya, S., Winandari, O.P., dan Ardiana, N., 2023. Analisis Abon Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus* sp) dengan Penambahan Serat Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* L. Meer). Jurnal Biopendix. 10 (1) : 36-43.
- Ahlina, H.F., Riono, Y., dan Harahap, S.R., 2019. Pengaruh Penggunaan Jenis Wadah yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata* Blkr.). Acta Aquatica : Aquatic Sciences Journal. 6 (2) : 93-98.
- Angelia, I.O., 2016. Analisis Kadar Lemak pada Tepung Amplas Kelapa. Jurnal Technopreneur. 4 (1) : 19-23.
- Annisa, S.R., Larasati, D., Hariyati, S., dan Becti, E., 2019. Substitusi Kluwih (*Artocarpus camansi*) Terhadap SifatProksimat dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Channa striata*). Program Studi S-1 Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Ardiana, N., 2023. Karakteristik Abon Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus* sp) dengan Penambahan Serat Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* L. Meer). Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Djunaidah, I.S., 2017. Tingkat Konsumsi Ikan di Indonesia : Ironi di Negeri Bahari. Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan. 11 (1) : 12-24.
- Fajarini, H., dan Wahyani, A.D., 2020. Perlindungan Konsumen Atas Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pada Makanan dan Minuman. Kosmik Hukum. Fakultas Hukum. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. 20 (2) : 91-103.
- Fatah, K., dan Adjie, S., 2013. Biologi Reproduksi Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*) di Waduk Kedung Ombo Propinsi Jawa Tengah. BAWAL.5 (2) : 89-96.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., dan Basito., 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1) : 49-57.

- Fauzi, A., 2020. Analisis Preferensi Konsumen Buah Nanas Madu di Kecamatan Belik Kabupaten Pemasang. Skripsi. Program Studi S1 Agribisnis. Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fitri, A.S., dan Fitriana, Y.A.R., 2020. Analisis Senyawa Kimia pada Karbohidrat. *Saintek*. 17 (1) : 45-52.
- Hanum, G.R., 2017. Buku Ajar Biokimia Dasar. UMSIDA PRESS. Jl. Majapahit 666 B Sidoarjo.
- Hidayah, N., dan Basirun., 2021. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Sifat Organoleptik Tape Singkong. *Nutriology Jurnal: Pangan, Gizi, Kesehatan*. 2 (1) : 101-105.
- Huthaimah., Yusriana., dan Martunis., 2017. Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan Terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2 (3) : 244-254.
- Ielvia, Z., 2018. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Gurami (*Osphronemus gourami*). *JURNAL*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Ismail, A.M., dan Putra, D.E., 2017. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang dengan Penambahan Jantung Pisang. *Agritech*. 19 (1) : 45-54.
- Mahmudah, S., Rukayah, S., dan Sulistyio, I., 2019. Aspek Pertumbuhan dan Reproduksi Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata* Blkr) Di Waduk P.B. Soedirman, Banjarnegara. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Entrepreneurship VI. 1 (1).
- Mariani., dan Artanti, G.D., 2023. Pelatihan Pembuatan Produk Jajanan Sehat Berbahan Dasar Ikan sebagai Upaya Meningkatkan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Di Desa Pantai Mekar, Kecamatan Muara Gembong, Bekasi. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*. 7 (1) : 148-156.
- Mustar., 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mutmainah, F., Muhammad, D.R.A., dan Amanto, B.S., 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Termodifikasi dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Asetat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4), 46-53.

- Nurilama, M., Safithri, M., Pradita, F.T., dan Pertiwi, R.M., 2020. Profil Protein Ikan Gabus (*Channa striata*), Toman (*Channa micropeltes*) dan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*). Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 23 (3) : 548-557.
- Perdani, C.G., Mawarni, R.R., Mahmudah, L., dan Gunawan, S., 2022. Prinsip-prinsip Bahan Tambahan Pangan yang Memenuhi Syarat Halal : Alternatif Penyedap Rasa Untuk Industri Makanan Halal. Halal Research. 2 (2) : 96-111.
- Rahma, A.A., Nurlaela, R.S., Meilani, A., Sarayono, P.Z., dan Pajrin, A.D., 2024. Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. Karimah Tauhid. 3 (3) : 3132-3142.
- Ratin, D.P., Raharjo, E.I., dan Prasetyo, E., 2018. Identifikasi dan Prevalensi Ektoparasit pada Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*) yang Dilalulintaskan Melalui SKIPM Kelas 1 Pontianak. Jurnal Ruaya. 6 (1) : 53-59.
- Siagian, M.Y.F., Desmelati., dan Sumarto., 2021. Karakteristik Mutu Organoleptik Abon Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) dengan Waktu Pemasakan Presto Berbeda. Jurnal. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Simanjuntak, D.W., Yusra, 2023. Pengolahan Abon Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) dengan Penambahan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Sulthoniyah, S.T.M., Sulistiyati, T.D., dan Suprayitno, E., 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). THPi Student Journal. 1 (1) : 33-45.
- Tiffa, Y., Yusra, 2023. Mutu Kimia dan Organoleptik Lapek Bugih yang Disubstitusi dengan Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Winarno, F.G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi Swadana. Jakarta.