

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

1. Terdapat interaksi nyata antara perlakuan lama penggorengan dengan proporsi tulang dan daging ikan lele terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, angka TBA, bilangan peroksida, total kapang serta skoring warna dan rasa abon ikan lele.
2. Perlakuan terbaik adalah abon ikan lele dengan perlakuan lama penggorengan 60 menit dan proporsi tulang : daging ikan lele (30 : 70) yang menghasilkan kadar air 8,81%; kadar abu 7,04%; kadar lemak 27,02%; angka TBA 0,18 mg.MDA/kg; bilangan peroksida 6,283 mEq O<sub>2</sub>/Kg; total kapang 3,49 log/CFU/gr; uji skoring warna 1,28 dan aroma 4,48.
3. Perlakuan terbaik dengan lama penggorengan 60 menit dengan proporsi tulang : daging ikan lele (30:70) memiliki kalsium sebesar 6,78%.
4. Perubahan bilangan peroksida selama penyimpanan hari ke-0 yaitu 4,482 mEq O<sub>2</sub>/Kg dan bilangan peroksida hari ke-12 sebesar 7,553 mEq O<sub>2</sub>/Kg.

### **B. Saran**

1. Perlu diadakan uji pendahuluan pada daging dan tulang ikan lele supaya memiliki acuan untuk pembahasan.