

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan selama proses produksi abon sambal ikan dengan merek “Ning Niniek” di UD. Persada Utama Mandiri, Kota Surabaya, Jawa Timur adalah sebagai berikut:

1. Proses pengolahan abon sambal ikan merek “Ning Niniek” terdiri dari tahap persiapan bahan baku, persiapan bumbu, produksi, dan pengemasan.
2. Tahapan produksi yang berbeda dengan literatur adalah metode perebusan/pengukusan dan tidak adanya proses penirisan erta perbedaan urutan penyiangan, dan pencabikan.
3. Tidak adanya proses perebusan/pengukusan dikarenakan ikan yang digunakan adalah ikan klotok yang merupakan ikan asin.
4. Pengemasan abon sambal ikan merek “Ning Niniek” dengan induction seal menambah umursimpannya meskipun merupakan jenis abon basah

B. Saran

Perlu dilakukan peninjauan terkait suhu dan waktu penggorengan agar tetap mempertahankan protein dari daging ikan dan tidak banyak terdegradasi.