

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Umur simpan abon lele dengan metode *pan frying* selama penyimpanan hari ke 29 mutunya masih baik

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Selama penyimpanan dua puluh sembilan hari abon ikan lele yang diproses dengan metode *deep frying* dan *pan frying* konsumen lebih menyukai abon ikan lele yang diproses dengan metode *deep frying* dengan nilai yang diberikan yaitu 3,20.
- b. Selama masa penyimpanan dua puluh sembilan hari abon yang diproses dengan metode *deep frying* mengalami proses oksidasi yang lebih cepat dibandingkan metode *pan frying* dengan nilai yang didapati yaitu 2,24

### B. Saran

Pembuatan abon ikan lele untuk penelitian selanjutnya, sebaiknya kandungan kadar air memenuhi standart mutu abon yaitu sebesar 7% sehingga dapat dipastikan, daya simpan abon ikan lele dengan penyimpanan suhu ruang dapat ditentukan daya simpannya tanpa mengalami kerusakan mikrobiologis yaitu seperti ditumbuhi jamur dan kapang.