

## **BAB V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan hal-hal berikut :

1. Perlakuan substitusi daging ayam broiler dengan dami nangka berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (parameter kadar air dan kadar protein) tetapi tidak berpengaruh nyata pada parameter kadar abu dan kadar serat sedangkan pada sifat organoleptik berpengaruh nyata pada parameter warna, dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter rasa, aroma, dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan P2 (80% daging ayam : 20% dami nangka) dengan kadar air 7,24%, kadar abu 5,30%, kadar serat 34,80%, kadar protein 22,12%, rasa dan aroma disukai, warna coklat kekuningan, dan tekstur keras.

### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan abon substitusi daging ayam broiler dengan dami nangka disarankan menggunakan 80% daging ayam : 20% dami nangka.
2. Untuk penelitian lebih lanjut sebaiknya dilakukan penelitian tentang suhu dan lama penggorengan dengan penambahan presentase dami nangka yang lebih tinggi sehingga diperoleh informasi yang lengkap mengenai abon ayam dami nangka.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, 2013. **Kualitas abon dengan Substitusi Buah Semu Jambu Monyet (*anacardium occidentale linn*) dan variasi waktu perebusan.** Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Astawan, M. 2008. **Teknologi pengolahan pangan Hewani Tepat Guna.** Akademi Presindo. Jakarta.
- Badan Standar Nasional. 2015 **Abon : Persembahan Indonesia Untuk Dunia.**
- Baiwat, Y,F., 2012. **Pangan dan Gizi** penebar Swadaya; Jakarta.
- BPS. 2018. **Populasi Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi.** Diakses tanggal 25 Agustus 2018.
- BSN , 1995. *Standar Nasional Indonesia SNI-01-3707-1995.* Badan standar Nasional. Jakarta.
- Budiar, S. 2015. **Analisis Pemerintah dan Konsumen Sumber Protein Hewani Rumah Tangga di pulau Jawa.** IPB. Bogor.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Food Science.* Penerjemahan : Purnomo, H. dan Adianto. UI-press, Jakarta.
- Cahya, M., R. Hartanto dan D. Novita. 2014. **Kajian penurunan mutu dan umur simpan jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) segar dalam kemasan plastik polypropylene pada suhu ruang dan suhu rendah.** Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 3(1) : 35-48.
- Dewi windiani, Dian Ari, 2014, **Variasi resep Praktis untuk menu sehari-hari : Masakan Ayam (goreng, bakar, tumis, berkuah, pepes),** F Media, ISBN.979006522.
- Ditjen Peternakan , 2019. **Buku Statistik peternakan.** Depertemen Pertanian Rebulik Indonesia.
- Djamil, L., Bahri, S., Nurhaeni. 2015. **Analisis Proses Pembuatan dan Penyimpanan Abon dari Ayam Broiler (*Ipomoea batatas*).** *Natural Science*, 4(3): 322-328.
- Dorlan, 2017, **Prosedur Analisi Untuk Bahan makanan Dan Pertanian** Liberty. Yogyakarta
- Fachruddin, 2007, **membuat anekah abon .** penerbit kanisium, Yogyakarta.

- Fortuna , D., Y. dan A. Absen. 2001. **Studi pembuatan *Fruit leathers* Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Link*) dengan beberapa tingkatan pencampuran jerami nangka dan kosenstrasi gula**. Skripsi. Fak. Pertanian Unand Padang.
- Isnaharani, Y. (2009). **Pemanfaatan tepung Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lmk*). Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat**. Skripsi. IPB. Bogor.
- Juniar, E. P. 2013. **Pembuatan Abon Berbahan Dasar Daging Bekicot (*achatina fulicaBowr*) dan jerami nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Sebagai Pangan Alternatif sumber protein dan tinggi serat**. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Leksono, T. dan Syahrul. 2001. **Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon ikan** . Jurnal Natur Indonesia III (2) : 178-184.
- Litbang ,2007. **Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang**. Jurnal Ilmu Ternak vol 6 No 1;23-27.
- Mustar, 2013. **Studi pembuatan abon ikan Gabus (*ophicephalus striatus*) sebagai makanan suplemen (*food suplement*)**. Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Hasanudin Makasar.
- Muchtadi, R Tien., Sugiyono. 2010. **Ilmu Pengetahuan bahan pangan** . penerbit alfabeta. Bandung.
- Narantaka, A. 2012. **Budidaya ayam broiler** .PT. buku kita. Jakarta.
- Nazir, Moh (2013). **Metode Penelitian**. Bogor. Ghalia Indonesia.
- Nurmalasari. 2019. **Pemanfaatan Sirup Glukosa Hasil Hidrolisa Selulosa dari Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk*) sebagai Pemanis pada Pembuatan Manisan dari Buah Kelapa(*Cocos Nucifera L*)**. skripsi. Fakultas Tematik dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara.
- Nurhayati, Asmawati, Ihromi. S., Marianah, Saputryadi., A. 2020. **Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat**. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan. Volume 4. Nomor 1, November 2020. Mataram.
- Rasyaf, M. 2012. **Panduan berternak ayam broiler**. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rose, S.P. 2001. **Principles of poultry Science**. CAB International.

- Rosyidi, D. 2009. **Pengaruh penambahan limbah udang terfermentasi *Aspergillus Niger* pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler.** Jurnal ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.
- Sindumarta, D. 2021. **Awet Mudah dengan Durian dan Buah-buahan Khas Nusantara.** Grafindo Litera Media, Yogyakarta.
- Siregar, SPP, 2000, *Ekstraksi dan karakterisasi pekti dari jerami nangka*, IPB. Bogor.
- Soeparno,2012. **Ilmu dan Teknologi Daging.** Universitas Gadjah Mada. Press , Yogyakarta.
- Soeparno ,2005. **Ilmu dan Teknologi Daging.** Cetakan Ke-4 Gadjah Mada University. Press , Yogyakarta
- Soprano, Indratiningsih, S. Triatmojo , dan Rihas-tuti. 2011. **Dasar Teknologi Hasil Ternak.** Fakultas Perternakan UGM, Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia 3924-2009. **Mutu karkas dn daging ayam.** Badan Standar Nasional Indonesia.
- Sudarmadji, S. B Haryono dan Sahardi. 1989. **Prosedur analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian.** Liberty. Yogyakarta.
- Sunaryono, 2010, **berkebun 21 jenis tanaman buah.** Jakarta : penebar Swadaya.
- Tarmizi 2011. **Pengaruh tingkat Pencampuran daging buah dengan dami nangka terhadap mutu selai lembaran nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang di dihasilkan.** Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang.
- Wahyuni. 2011. **Perbandingan antara Substitusi Keluih (*Artocarpus comunis*) dan Sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap Kualitas Abon Daging Sapi” terdiri dari dua factor S (bahan substitusi).** Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Widyastuti, W., T. Karo-karo dan L. M. Lubis. 2017. **Pengaruh perbandingan perbandingan gula Merah dan penambahan santan terhadap mutu abon jamur tiram.** Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 5(3) : 534-540.
- Winarno, F. G. **Kimia pangan dan Gizi** ( Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. 2002).
- Winedar, H., S. Listyawati dan Sutarno. 2006. **Daya cerna protein pakan, kandungan protein daging, dan pertambahan bobot badan Broiler**

setelah pemberian pakan yang difermentasi dengan *effective microorganism-4*(EM-4), Bioteknologi.

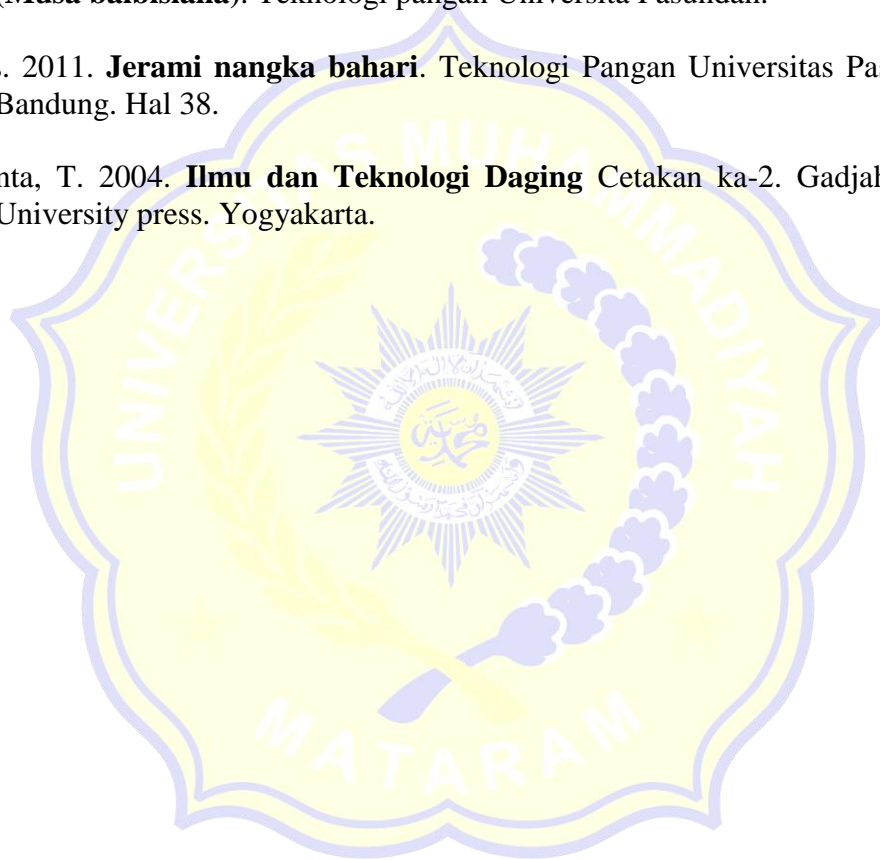
Wijaya, 2002. **Pangan fungsional dan Kontribusinya bagi kesehatan**, seminar online kharisman ke-2

Risnajati, D. 2010. **Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari Es Terhadap PH, daya Ikat air, dan susut masak karkas broiler yang dikemas plastic Polyethylen**. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Perternakan Mei 2010, vol 13(6)

Yudhitama, 2006. **tentang “Mempelajari Pengolahan Abon dengan Formulasi Ikan Patin (Pangasius sp) yang disubstitusikan oleh Jantung Pisang (Musa balbisiana)**. Teknologi pangan Universita Pasundan.

Yunus. 2011. **Jerami nangka bahari**. Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung. Hal 38.

Yuwanta, T. 2004. **Ilmu dan Teknologi Daging** Cetakan ka-2. Gajah Mada University press. Yogyakarta.





# **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Lembaran Kuisioner Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka uji Rasa Abon**

**Nama :**

**Nim :**

**Tanggal :**

Dihadapan saudara disajikan abon ayam broiler dengan substitusi dami nangka.

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa dari abon tersebut sesuai dengan kriterial kesukaan saudara/ri.

Kartu Nilai Uji Rasa

430	801	756	091	788	768
-----	-----	-----	-----	-----	-----

**Ket :**

3. Sangat Tidak Suka
4. Tidak Suka
5. Agak Suka
6. Suka
7. Sangat suka

**Komentar :**

.....  
.....

**Lampiran 2. Lembaran Kuisisioner Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan  
Dami Nangka uji Warna Abon**

**Nama :**

**Nim :**

**Tanggal :**

Dihadapan saudara disajikan abon ayam broiler dengan substitusi dami nangka.

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna dari abon tersebut sesuai dengan kriterial kesukaan saudara/ri.

Kartu Nilai Uji Warna

430	801	756	091	788	768
-----	-----	-----	-----	-----	-----

**Ket :**

1. Coklat Kehitam
2. Sangat Coklat
3. Coklat
4. Agak Coklat
5. Coklat Kekuningan

**Komentar :**



.....  
.....

**Lampiran 3. Lembaran Kuisisioner Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka uji Aroma Abon**

**Nama :**

**Nim :**

**Tanggal :**

Dihadapan saudara disajikan abon ayam broiler dengan substitusi dami nangka.

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma dari abon tersebut sesuai dengan kriterial kesukaan saudara/ri.

Kartu Nilai Uji Aroma

430	801	756	091	788	768
-----	-----	-----	-----	-----	-----

Ket :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Agak Suka
4. Suka
5. Sangat suka

Komentar :

.....  
.....

**Lampiran 4. Lembaran Kuisisioner Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan  
Dami Nangka uji Tekstur Abon**

**Nama :**

**Nim :**

**Tanggal :**

Dihadapan saudara disajikan abon ayam broiler dengan substitusi dami nangka.

Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tektur dari abon tersebut sesuai dengan kriterial kesukaan saudara/ri.

Kartu Nilai Ujian tekstur

430	801	756	091	788	768
-----	-----	-----	-----	-----	-----

**Ket :**

1. Sangat lembek
2. lembek
3. Agak keras
4. keras
5. sangat keras

**Komentar :**

.....  
 .....  
**Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi  
 Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka terhadap Kadar  
 Air Abon .**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar AirAbon Dami Nangka Penambahan Ayam  
 Bloiler

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	6.10	6,10	6.10	12.20	6.10	A
P1	5.84	6.74	5.67	18.25	6.08	A
P2	6.23	7.29	8.20	21.72	7.24	A
P3	10.74	10.14	12.62	33.50	11.17	Ab
P4	8.13	8.25	12.39	28.77	9.59	Ab
P5	12.01	14.40	14.58	40.99	13.66	B
Total	49.050	46.820	59.560	155.430		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	185.797	37.1593	9.56	3,11	S
Galat	12	46.644	3.8870			

Total	17	232.441
-------	----	---------

BNJ 5% = 5,407

**Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Kadar Abu Abon.**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar AbuAbon Dami Nangka Penambahan Ayam Bloiler

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	5.10	5.10	5.10	15.30	5.10	A
P1	5.42	5.27	4.93	15.62	5.21	A
P2	4.96	5.68	5.27	15.91	5.30	A
P3	5.45	4.87	5.07	15.39	5.13	A
P4	5.06	5.48	5.46	16.00	5.33	A
P5	5.74	5.36	5.56	16.66	5.55	A
Total	31.730	31.760	31.390	94.880		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	0.414	0.0827	1.33	3,11	NS

Galat	12	0.745	0.0621
Total	17	1.159	

BNJ 5% = -

**Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Kadar Serat Abon.**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Serat Abon Dami Nangka Penambahan Ayam Bloiler

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	32.53	32.53	32.53	97.59	32.53	A
P1	28.78	32.14	34.00	94.92	31.64	A
P2	35.55	34.32	34.53	104.40	34.80	A
P3	32.84	35.28	44.05	112.17	37.39	A
P4	33.47	32.73	54.86	121.06	40.35	A
P5	42.39	43.94	39.18	125.51	41.84	A
Total	205.560	210.940	239.150	655.650		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	259.071	51.8142	1.51	3,11	NS

Galat	12	412.102	34.3418
Total	17	671.173	

BNJ 5% = -

**Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Kadar Protein Abon.**

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein Abon Dami Nangka Penambahan Ayam Bloiler

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P0	26.4065	26.4065	26.4065	79.2195	26.4065	F
P1	23.2043	23.1533	24.0561	70.4137	23.4712	E
P2	21.7646	22.2622	22.3265	66.3533	22.1178	D
P3	18.9922	18.7915	18.9842	56.7679	18.9226	C
P4	17.6314	17.2312	17.4597	52.3223	17.4408	B
P5	16.4398	16.7560	16.4474	49.6432	16.5477	A
Total	124.439	124.601	125.680	374.720		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	5	219.581	43.9162	602.21	3,11	S

Galat	12	0.875	0.0729
Total	17	220.456	

BNJ 5% = 0,741

**Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Skor Nilai Aroma Abon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Aroma Abon Dami Nangka Penambahan Ayam Bloiler (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	3	3	3	2	4	19
2	3	3	5	4	4	4	23
3	3	3	4	4	4	4	22
4	3	3	4	4	4	4	22
5	3	4	4	4	4	4	23
6	3	3	4	4	3	4	21
7	4	5	4	4	4	3	24
8	4	5	4	4	4	3	24
9	4	3	4	5	3	5	24
10	2	2	3	3	4	3	17
11	5	4	5	4	3	3	24
12	3	4	4	4	3	3	21
13	3	2	4	2	5	3	19
14	5	3	4	2	5	3	22
15	5	5	4	4	5	5	28
16	4	4	4	4	3	3	22
17	2	1	3	2	4	4	16
18	4	3	1	5	4	3	20
19	4	5	4	3	4	4	24
20	4	3	4	4	4	3	22
Total	72	68	76	73	76	72	437
Purata	3.60	3.40	3.80	3.65	3.80	3.60	
Notasi	A	a	a	a	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	23.76	1.25	1.93	1.70	
Perlakuan	5	2.24	0.45	0.69	2.31	NS
Galat	95	61.59	0.65			
Total	119	87.59				

BNJ 5% = -

**Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Skor Nilai Warna Abon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Warna Abon Dami Nangka Penambahan Ayam Bloiler (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	2	3	2	3	3	3	16
2	4	4	4	3	4	5	24
3	4	4	3	4	1	4	20
4	4	4	3	3	3	3	20
5	5	5	4	1	1	3	19
6	3	5	3	5	4	4	24
7	1	4	2	2	3	3	15
8	5	4	1	4	2	2	18
9	1	5	4	2	3	5	20
10	2	4	3	2	3	4	18
11	5	5	1	2	2	2	17
12	3	3	3	3	3	3	18
13	5	4	1	2	3	4	19
14	3	3	4	5	1	2	18
15	4	4	2	4	4	4	22
16	1	3	3	5	2	1	15
17	4	3	4	3	2	2	18
18	3	3	5	1	4	2	18
19	5	5	5	4	4	5	28
20	3	3	3	3	3	3	18
Total	67	78	60	61	55	64	385
Purata	3.35	3.90	3.00	3.05	2.75	3.20	
Notasi	Ab	b	ab	ab	a	ab	

b. Analisis Keragaman



Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	32.29	1.70	1.37	1.70	
Perlakuan	5	15.54	3.11	2.50	2.31	S
Galat	95	117.96	1.24			
Total	119	165.79				

BNJ 5% = 1,03

**Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Skor Nilai Tekstur Abon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Tekstur Abon Dami Nangka Penambahan Ayam Bloiler (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	1	3	2	2	3	2	13
2	4	4	4	3	3	4	22
3	3	4	3	3	3	1	17
4	3	3	3	3	2	2	16
5	4	3	5	4	3	3	22
6	3	4	5	1	1	2	16
7	4	3	3	2	1	2	15
8	2	3	4	2	3	3	17
9	5	1	3	4	4	2	19
10	3	4	4	3	2	3	19
11	4	3	5	4	3	3	22
12	3	3	3	3	3	3	18
13	1	3	4	2	5	2	17
14	5	3	4	2	5	3	22
15	4	4	3	3	4	3	21
16	2	2	3	3	3	3	16
17	4	3	3	1	2	4	17
18	3	2	5	1	4	2	17
19	4	3	4	3	3	4	21
20	3	3	3	3	3	3	18
Total	65	61	73	52	60	54	365
Purata	3.25	3.05	3.65	2.60	3.00	2.70	
Notasi	Ab	Ab	b	a	ab	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	22.29	1.17	1.43	1.70	
Perlakuan	5	14.54	2.91	3.54	2.31	S
Galat	95	77.96	0.82			
Total	119	114.79				

BNJ 5% = 0,84

**Lampiran 12. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Dami Nangka Terhadap Skor Nilai Rasa Abon.**

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Rasa Abon Dami Nangka Penambahan Ayam Bloiler (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan						Total
	P0	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	3	3	3	4	4	21
2	5	4	4	3	3	4	23
3	5	4	4	4	4	4	25
4	3	3	4	4	3	4	21
5	3	4	4	3	3	3	20
6	2	4	3	2	3	4	18
7	4	2	3	4	4	3	20
8	5	4	3	3	4	3	22
9	4	5	5	4	3	4	25
10	3	2	3	3	2	2	15
11	4	4	5	3	3	4	23
12	3	4	4	4	2	3	20
13	2	3	5	2	3	4	19
14	4	4	4	4	4	3	23
15	4	4	5	5	4	4	26
16	3	3	4	4	4	4	22
17	2	2	4	3	2	3	16
18	1	2	4	5	4	3	19
19	3	4	5	5	4	4	25
20	3	4	4	4	2	3	20
Total	67	69	80	72	65	70	423
Purata	3.35	3.45	4.00	3.60	3.25	3.50	
Notasi	A	ab	b	ab	A	ab	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	28.09	1.48	2.65	1.70	
Perlakuan	5	6.88	1.38	2.47	2.31	S
Galat	95	52.96	0.56			
Total	119	87.93				

BNJ 5% = 0,6

**Lampiran 13. Dokumentasi Penelitian**



**Persiapan Bahan Baku dan Bahan Tambahan**



**Daging ayam broiler**



**Dami nangka**



**Minyak kelapa**



**Pemberisan rempah-rempah**



**Penimbangan rempah-rempah**



**Rempah-rempah yang telah ditimbang**



**Blender rempah-rempah(pengecilan)**



## **Pencampuran bahan baku dan bahan tambahan**



## **Pengukuran minyak goreng yang akan digunakan**



## **Penggorengan abon**





**Hasil abon**



**Hasil organoleptik abon**



**Analisis kadar serat pada abon**



**Analisis kadar serat**



