

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan buah semu jambu mete berpengaruh nyata terhadap sifat kimia, Seperti kadar air, kadar protein dan kadar serat. Sedangkan pada sifat organoleptik berpengaruh nyata pada Parameter warna, rasa, aroma dan tidak berpengaruh nyata pada Parameter tekstur.
2. Semakin tinggi proporsi penambahan buah semu jambu mete maka kadar air, kadar protein, dan kadar serat, serta nilai rasa, aroma, dan tekstur semakin meningkat.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil organoleptik adalah P3 (penambahan 40 % buah semu jambu mete) dengan skor rasa, warna, aroma, dan tekstur berturut turut sebesar 5,0 (sangat suka), 4,2 (agak kecoklatan), 4,1 (suka) dan 4,0 (kasar). Adapun nilai parameter kimia P3 seperti kadar air, kadar protein, dan kadar serat berturut-turut sebesar 14,62 %, 17,10%, dan 32,49%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan hal-hal berikut :

1. Untuk mendapatkan abon yang di sukai oleh panelis di sarankan menggunakan perlakuan P3 (Dengan penambahan 200 gram daging ikan lele dumbo dan 80 gram buah semu jambu mete).
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut dengan penambahan zat gizi yang lain misalnya dengan penambahan damai nangka, kluwih, dan jantung pisang pada pembuatan abon ikan lele dumbo.
3. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai daya tahan atau daya simpan abon sehingga dapat diperoleh informasi yang lengkap tentang abon lele dumbo dengan penambahan buah jambu mete.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi. (2013). **Kualitas abon dengan substitusi buah semu jambu monyet (*anacardium occidentale linn.*) dan variasi waktu perebusan Skripsi. 1992, 6–25.** <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/32>
- Afriyanti, A., & Asmoro, N. W. (2017). **Pendugaan Umur Simpan Sirup Buah Semu Jambu Mete (*Anacardium occidentale, L*) dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT).** *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 1(2), 75. <https://doi.org/10.32585/ags.v1i2.42>
- Aidah, S. N., & Indonesia, T. P. K. B. M. (2020). **Mengenal Lebih Dalam Budidaya Ikan Lele: Buku ini mempelajari: Filosofi, Asal usul, Anatomi, Fisiologis, Cara Budidaya, Hingga Berbagai Macam Peluang Bisnis Ikan Lele (Vol. 19).** PENERBIT KBM INDONESIA.
- Anggraini, R., Jayuska, A., & Alimuddin, A. H. (2018). **Isolasi dan karakterisasi minyak atsiri lada hitam (*Piper nigrum L.*) asal sajingan kalimantan barat.** *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(4).
- Ansori, I., & Usman, K. (2019). **Analisis Pendapatan Hasil Hutan Bukan Kayu Jambu Mente (*Anacardium Occidentale L.*) Dilahan Hutan Tanam Rakyat Kelompok Tani Desa Kabol Kecamatan Praya Barat Daya Kabupaten Lombok Tengah Provinsi Nusa Tenggara Barat.** *Silva Samalas*, 2(2), 62–65.
- Arrias, J. C., Alvarado, D., & Calderón, M. (2019). **Substitusi Kluwih (*Artocarpus Camansi*) Terhadap Sifat Proksimat Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Channa striata*).** 5–10.
- Asmawati A., M. Marianah, M.F.M. Atoum, D.A. Sari, I. Iqrar, Z. Hussain, R H. Setyobudi and N Nurhayati. 2022. **The potencial of cashew apple waste as a slimming agent.** *Jordan J. Biol. Sci.* 15(5): 887-892. <https://doi.org/10.54319/jjbs/1505:887-892>
- Asmawati, A., M. Marianah, A. Yaro and R.H. Setyobudi. 2021. **The potential of cashew apple juice as anti hypercholesterol agen on whistar rats (*Ratus norvegicus Berkenhout, 1769*).** *E3S Web Conf.*, 226(00009):1-8. <https://doi.org/10.1051/e3sonf/202122600009>
- Basahudin, M. S., & Arie, U. (2014). **Pembesaran lele secara cepat, panen 50 hari.** Penebar Swadaya Grup.
- Data Komposisi Pangan Indonesia** - Beranda (2023). Available at: <http://www.panganku.org/id-ID/berita/20> (Accessed: 19 January 2023).
- Elfayetti, Herdi, Rosni, & Pinem, K. (2014). **Perbedaan Kualitas Ikan Lele Dumbo Dengan Ikan Lele Lokal Dalam Pembuatan Abon Ikan.** *Jurnal*

Pengabdian Kepada Masyarakat, 20, 70–77.

- Erlia, D., Darusman, F., & Darma, G. C. E. (2016). **Pembuatan Briket Penghalau Nyamuk (Repellent) dari Daun Serai Wangi (*Cymbopogon winterianus* Jowitt) dan Evaluasinya.**
- Feriyanto, Y. E., Sipahutar, P. J., Mahfud, M., & Prihatini, P. (2013). **Pengambilan minyak atsiri dari daun dan batang serai wangi (*Cymbopogon winterianus*) menggunakan metode distilasi uap dan air dengan pemanasan microwave.** *Jurnal Teknik ITS*, 2(1), F93–F97.
- Harianti, R., & Tanberika, F. S. (2018). **Pemberdayaan wanita tani melalui produksi abon ikan lele.** *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2), 167–180. <https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Hasanah, N., & Dori, R. S. (2019). **Daya Hambat Ekstrak Biji Ketumbar (*Coriandrum Sativum L*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella Dysenteriae* Metode Cakram.** *Edu Masda Journal*, 3(2), 115. <https://doi.org/10.52118/edumasda.v3i2.33>
- Huthaimah, H., Yusriana, Y., & Martunis, M. (2017). **Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen.** *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(3), 244–256. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v2i3.4024>
- Irfan, M. (2013). **Respon bawang merah (*Allium ascalonicum L*) terhadap zat pengatur tumbuh dan unsur hara.** *Jurnal Agroteknologi*, 3(2), 35–40.
- Islamiyah, S. Al, Basma, V. C., Studi, P., Hasil, T., & Barat, S. (2015). **Nutrisi dan kualitas sensori produk sereal jewawut dengan substitusi teh hijau.** 13–20.
- Jusniati, J., Patang, P., & Kadirman, K. (2017). **Pembuatan abon dari jantung pisang (*Musa paradisiaca*) dengan penambahan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).** *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 58–66.
- Kemenkes, R. I. (2018). **Hasil utama RISKESDAS 2018.** Jakarta: Kemenkes RI.
- Khusnul, K. (2017). **Uji Efektivitas Ekstrak Etanol Rimpang Lengkuas (*Alpinia Galanga L*) Terhadap Pertumbuhan *Trichophyton Rubrum* Secara In Vitro.** *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 17(1), 73. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v17i1.210>
- Koten, B. B. (2010). **Kandungan Nutrien Silase Buah Semu Jambu Mete Sebagai Pakan Pada Berbagai Level Tepung Gaplek Dan Lama Pemeraman.** *PARTNER. Buletin Pertanian Terapan*, 17(2), 120–126. <https://jurnal.politanikoe.ac.id/index.php/jp/article/view/52>

- Kumulontang, N. (2015). **Pengaruh Penggunaan Santan Kelapa Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas “ Cookies Santang .”** *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(2), 69–79.
- Kusumaningrum, A., & Dkk. (2013). **Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*).** *Jurnal MIPA Unnes*, 36(1), 114049.
- Lestari, M., & Marketing, B. (2015). **Pelatihan Pendampingan Usaha Produksi Ukm “Raja Abon Makmur Lestari” Berbasis Marketing Strategy** *Yulia 1 , Aning Kesuma Putri 2 , Rati Purwasih 3*. 6(2).
- Lestari, N. (2020). **Uji Beberapa Konsentrasi Tepung Daun Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf.) Terhadap Mortalitas Hama Kutu Beras (*Sitophilus oryzae* L.).** *Skripsi*.
- Listyarini, S., Asriani, A., & Santoso, J. (2018). **Konsentrat protein ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) afkir dalam kerupuk melarat untuk mencapai Sustainable Development Goals.** *Jurnal Matematika Sains Dan Teknologi*, 19(2), 106–113.
- Mugiono, M., Marwanti, S., & Awami, S. N. (2014). **Analisis pendapatan usaha gula merah kelapa (studi kasus di Desa Medono Kecamatan Kaliwiro Kabupaten Wonosobo).** *Mediagro*, 10(2).
- Mulyono, E., & Sumangat, D. (2013). **Teknologi Inovatif Pengolahan Buah Semu Jambu Mete Untuk Mendukung Agroindustri.**
- Naimah, S. Y., Ulilalbab, A., & Suprihartini, C. (2023). **The Effect of Proportion of Dioscorea alata and Wheat Flour on the Acceptability of Steamed Bolu.** *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 4(01), 29–36.
- Ninna Rohmawati, Sulistiyani, L. Y. R. (2013). **Pengaruh Penambahan Keluwih(*Artocarpus Camasi*) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, Dan Kadar Air Abon Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*)** Ninna. *Ikesma*, 9.
- Nugrahajati, P., & Fitria, A. S. (2013). **Panduan Lengkap Memilih, Menggunakan, dan Merawat Kamera DSLR.** Kawan Pustaka.
- Nur'aini, H., Ishar, I., & Darius, D. (2019). **Inovasi Pengolahan Abon Lokan (*Pilsbryoconcha exilis*) Dengan Perlakuan Substitusi Tebu Telur (*Saccharum edule*).** *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 6(2), 37–54.
- Nur, N., JUN, D., & SYAF, S. (2017). **Uji Priksimat Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Di Kecamatan Rimbo Ulu Kabupaten Tebo Provinsi Jambi.** *SEMAH Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 1(1).

- Nurhayati, N., & Apriyanto, M. (2021). **Sensory evaluation of chocolate bar production materials of dry cocoa seeds in various fermentation treatments.** *Czech Journal of Food Sciences*, 39(1), 58–62.
- Nurhayati, N., styabudi, F. M. C. S., Marseno D. W., & Supriyanto, S. (2019). The effects Of Roasting Time Of Unfermented Cocoa Liquor Using The Oil Bath Methods On Phycochemical Properties And Volatile Compound Profiles. *AgriTECH*, 39(1), 36-47. <https://doi.org/10.22146/agritech.33103>
- Nurhayati, N., Marseno, D. W., Setyabudi, F. M. C. S., & Supriyanto, S. (2018). **Pengaruh Steam Blanching terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao.** *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3), 95-103. <https://doi.org/10.17728/jatp.2314>.
- Pajan, S. A. (2016). **Potensi antibakteri air perasan bawang putih (*Allium sativum L*) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*.** *Pharmacon*, 5(4).
- Rahayu, L. H., & Purnavita, S. (2014). **Pengaruh Suhu dan Waktu Adsorpsi terhadap Sifat Kimia-Fisika Minyak Goreng Bekas Hasil Pemurnian Menggunakan Adsorben Ampas Pati Areb dan Bentonit.** *Momentum*, 10(2), 35–41.
- Riskesdas NTB, R. (2018). Laporan RISKESDAS NTB 2018. In *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical* (Vol. 44, Issue 8).
- Rohmawati, N. (2016). **Pengaruh Penambahan Sukun Muda (*Artocarpus communis*) Terhadap Mutu Fisik, Kadar Protein, dan Kadar Air Abon Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*).** *Nutrisia*, 18(1), 65–69.
- Sudarmadji, S., Suhardi, & Haryono, B. (1989). **Analisa bahan makanan dan pertanian.** Liberty Yogyakarta bekerja sama dengan Pusat Antar Universitas Pangan
- Susanto, E. B., Kendarini, N., & Kuswanto, D. (2018). **Eksplorasi Tanaman Jambu Mete (*Anacardium occidentale L.*) Pada Beberapa Daerah Sentra di Pulau Madura.** *Jurnal Produksi Tanaman*, 6(6), 1048–1057.
- Trianti, D. (2022). **Budidaya Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Dan Tanaman Kangkung Air (*Ipomoea Aquatica*) Dengan Menggunakan Sistem Akuaponik Di Dalam Ember.** 7.
- Uwi, Naimah, S. Y., Ulilalbab, A., & Suprihartini, C. (2023). **Effect of Formulation of *Dioscorea alata* and Wheat Flour on the Acceptability of Steamed Bolu *alata*) dan Tepung Terigu Terhadap Daya Terima.** 04(01), 29–36. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v4i01.1611>
- Widyastuti, W., Karo-Karo, T., & Lubis, L. M. (2017). **Pengaruh perbandingan gula putih dengan gula merah dan penambahan santan terhadap mutu**

abon jamur tiram. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(3), 534–540.

Wiranata, Y. S. (2014). **Faktor-faktor yang mempengaruhi impor gula pasir di Indonesia tahun 1980-2010.** *Economics Development Analysis Journal*, 3(4).

Zulistina, M. (2019). **Mutu Organoleptik Dan Kandungan gizi Abonikan Tuna (*Thunnus Sp*) Yang Ditambahkan pakis (*Pteridophyta*).** *Skripsi*, 130.



LAMPIRAN-LAMPIRAN



Lampiran 1. Lembaran Kuesioner Penambahan Buah Semu Jambu Mete Dengan Daging Ikan Lele Dumbo Uji Aroma Abon

Nama :

Nim :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan abon ikan lele dengan penambahan buah semu jambu mete.

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

Kartu Nilai Uji aroma

159	030	713	264	385

Ket:

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

Komentar :

.....
.....

Lampiran 2. Lembaran Kuesioner Penambahan Buah Semu Jambu Mete Dengan Daging Ikan Lele Dumbo Warna Abon

Nama :

Nim :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan abon ikan lele dengan penambahan buah semu jambu mete

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

Kartu Nilai Uji Warna

159	030	713	264	385

Ket:

1. Coklat kehitaman
2. Sangat coklat
3. Coklat
4. Agak Coklat
5. Coklat Kekuningan

Komentar :

.....

Lampiran 3. Lembaran Kuesioner Penambahan Buah Semu Jambu Mete Dengan Daging Ikan Lele Dumbo Uji Tekstur Abon

Nama :

Nim :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan abon ikan lele dengan penambahan buah semu jambu mete.

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

Kartu Nilai Uji tekstur

159	030	713	264	385

Ket:

1. Sangat lembut
2. Lembut
3. Agak lembut
4. Kasar
5. Sangat kasar

Komentar :

.....
.....

Lampiran 4. Lembaran Kuesioner Penambahan Buah Semu Jambu Mete Dengan Daging Ikan Lele Dumbo Uji Rasa Abon

Nama :

Nim :

Tanggal :

Dihadapan saudara disajikan abon ikan lele dengan penambahan buah semu jambu mete.

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

Kartu Nilai Uji Rasa

159	030	713	264	385

Ket:

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

Komentar :

.....

.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Penambahan Buah Semu Jambu Mete Dengan Ikan Lele Dumbo Terhadap Kadar Air Abon

- a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	9.27	9.3	9.33	27.90	9.30	a
P1	12.51	12.05	12.54	37.10	12.37	b
P2	14.15	14.02	14.13	42.30	14.10	c
P3	14.90	14.55	14.40	43.85	14.62	c
P4	15.31	15.30	15.66	46.27	15.42	d
Total	66.14	65.22	66.06	197.42		
Rerata	13.23	13.04	13.21			

- b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)	Notasi
Perlakuan	4	70.97	17.74	469.14	3.48	S
Galat	10	0.38	0.04			
Total	14	71.35				

BNJ 5% = 0.52

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Penambahan Buah Semu Jambu Mete Dengan Ikan Lele Dumbo Terhadap Kadar Protein Abon

- a. Data Hasil Pengamatan Kadar Protein Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata (%)	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	12.63	12.37	12.84	37.84	12.61	a
P1	15.00	14.15	14.54	43.69	14.56	b
P2	15.87	16.27	15.4	47.54	15.85	c
P3	17.16	16.97	17.16	51.29	17.10	d
P4	19.09	18.99	19.01	57.09	19.03	e

Total	79.75	78.75	78.95	237.45
Rerata	15.95	15.75	15.79	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel (5%)	Notasi
Perlakuan	4	71.39	17.85	202.38	3.48	S
Galat	10	0.88	0.09			
Total	14	72.27				

BNJ 5% = 0.80

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Penambahan Buah Semu Jambu Mete Dengan Ikan Lele Dumbo Terhadap Kadar serat Abon

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Serat Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	21.62	21.42	18.04	61.08	20.36	a
P1	23.69	22.81	21.97	68.47	22.82	a
P2	21.1	27.23	22.11	70.44	23.48	a
P3	32.69	34.08	30.71	97.48	32.49	b
P4	34.81	36.41	35.66	106.88	35.63	b
Total	133.91	141.95	128.49	404.35		
Rerata	26.78	28.39	25.70			

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel 5%	Notasi
Perlakuan	4	535.53	133.88	35.05	3.48	S
Galat	10	38.19	3.82			
Total	14	573.73				

BNJ 5% = 5.25

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Skor Nilai Warna

Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Warna Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete (Uji Skoring)

Panelis	Warna					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	5	5	5	3	2	20
2	5	5	4	5	2	21
3	5	5	4	4	4	22
4	5	5	4	4	4	22
5	3	5	4	4	2	18
6	5	5	4	4	3	21
7	4	5	4	4	3	20
8	4	5	5	4	2	20
9	4	5	4	4	1	18
10	4	5	5	4	2	20
11	4	5	4	4	2	19
12	3	5	5	4	1	18
13	3	5	4	5	5	22
14	5	5	4	4	2	20
15	4	5	5	5	2	21
16	3	5	4	5	2	19
17	3	5	3	4	2	17
18	2	5	4	4	2	17
19	5	5	4	4	4	22
20	5	5	5	4	4	23
Total	81	100	85	83	51	400
Purata	4.1	5.0	4.3	4.2	2.6	
Notasi	b	c	b	b	a	

b. Analisis keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
panelis	19	12.00	0.63	1.26		
perlakuan	4	63.80	15.95	31.73	2.49	s
Galat	76	38.20	0.50			
Total	99	114.00				

BNJ 5% = 0.63

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Skor Nilai Aroma Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete

- a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Aroma Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete (Uji Hedonik)

Panelis	Aroma					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	4	4	5	5	4	22
2	4	5	5	5	3	22
3	4	3	5	5	3	20
4	5	5	5	4	5	24
5	4	4	5	4	4	21
6	5	3	5	5	2	20
7	4	4	5	4	4	21
8	4	4	5	4	4	21
9	4	4	5	4	4	21
10	3	5	5	5	4	22
11	3	3	5	4	3	18
12	1	4	5	5	2	17
13	3	3	5	3	3	17
14	3	4	5	3	3	18
15	2	3	5	2	4	16
16	5	4	5	4	4	22
17	4	4	5	5	4	22
18	4	4	5	5	4	22
19	4	4	5	3	2	18
20	5	4	5	3	2	19
Total	75	78	100	82	68	403
Purata	3.8	3.9	5.0	4.1	3.4	

Notasi	ab	ab	c	b	a
---------------	----	----	---	---	---

b. Analisis keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
panelis	19	18.11	0.95	1.81		
perlakuan	4	28.76	7.19	13.65	2.49	S
Galat	76	40.04	0.53			
Total	99	86.91				

BNJ 5% = 0.64

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Skor Nilai Rasa Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete

a. Data Hasil Pengamatan Skor Nilai Rasa Abon Ikan Lele Dumbo Penambahan Buah Semu Jambu Mete (Uji Hedonik)

Panelis	Rasa					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	3	4	5	5	3	20
2	5	4	4	5	4	22
3	4	4	3	5	4	20
4	4	4	4	5	4	21
5	4	4	4	5	4	21
6	3	5	5	5	3	21
7	4	4	4	5	4	21
8	3	4	3	5	3	18
9	3	4	3	5	4	19
10	4	5	3	5	2	19
11	4	3	2	5	4	18
12	2	4	4	5	2	17
13	3	5	4	5	5	22
14	5	5	4	5	3	22
15	2	4	3	5	5	19
16	4	3	3	5	5	20
17	4	4	3	5	4	20
18	3	5	5	5	3	21
19	2	4	4	5	2	17

20	2	5	4	5	2	18
Total	68	84	74	100	70	396
Purata	3.4	4.2	3.7	5.0	3.5	
Notasi	a	b	ab	c	a	

b. Analisis keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
panelis	19	9.84	0.52	0.87		
perlakuan	4	34.64	8.66	14.51	2.49	S
Galat	76	45.36	0.60			
Total	99	89.84				

BNJ 5% = 0.68

Lampiran 11. Data hasil pengamatan dan analisis keragaman skor nilai tekstur abon ikan lele dumbo penambahan buah semu jambu mete

a. Data hasil pengamatan skor nilai tekstur abon ikan lele dumbo penambahan buah semu jambu mete (Uji hedonik)

Panelis	Tekstur					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	4	4	4	5	5	22
2	3	5	3	3	4	18
3	4	4	4	5	3	20
4	4	4	4	5	3	20
5	3	5	4	3	4	19
6	2	4	4	5	3	18
7	4	4	4	5	4	21
8	4	4	4	5	4	21
9	4	3	4	3	4	18
10	4	3	3	5	3	18
11	3	4	4	4	4	19
12	3	4	4	4	3	18
13	3	4	4	4	4	19
14	3	2	2	3	3	13
15	4	4	3	4	3	18
16	5	3	3	4	3	18

17	3	4	4	3	3	17
18	4	3	3	3	3	16
19	3	5	2	3	3	16
20	5	5	4	4	3	21
Total	72	78	71	80	69	370
Purata	3.6	3.9	3.6	4.0	3.5	

b. Analisis keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket.
panelis	19	16.60	0.87	1.85		
perlakuan	4	4.50	1.13	2.38	2.49	NS
Galat	76	35.90	0.47			
Total	99	57.00				

Lampiran 12. Dokumentasi penelitian



Persiapan bahan baku



Buah semu jambu mete



Ikan lele dumbbo



Minyak goreng



Bumbu yang sudah di timbang



Penggilangan bumbu



Bumbu yang sudah di haluskan



Pengukusan daging ikan lele



Ikan lele setelah perebusan



Daging ikan lele yang sudah di pisahkan antara daging dengan kulit

dan tulang



Perebusan buah semu jambu mete



Buah semu jambu mete sebelum setelah perebusan



Pengalusan buah semu jambu mete



Buah semu jambu mete yang sudah di haluskan



Peghancuran daging ikan lele



Ikan lele yang sudah dihancurkan



Pemarutan kelapa



santan



Pencampuran bahan bahan sesuai dengan perlakuan



Penggorengan



Penirisan serta pengurangan kadar minyak



Peletakan abon ke dalam nampan



Pemasukan abon ke dalam wadah sesuai perlakuan

Pemisahan daun salam yang masih nempel pada abon



Abon yang sudah jadi sesuai dengan perlakuan

UJI KIMIA



Uji kadar Air



Uji kadar serat



Uji kadar protein

UJI ORGENELEPTIK



Panelis



Panelis



Panelis

