

BAB V. KESIMPULAN SERTA SARAN

5.1. Kesimpulan

Berlandaskan hasil penelitian mampu disimpulkan yakni sebagai berikut:

- a. Perlakuan ditambahkannya daging buah nanas madu memiliki pengaruh nyata pada sifat kimia, parameter kadar protein, kadar serat dan kadar abu. Adapun pada sifat organoleptik berpengaruh nyata pada parameter warna, tekstur aroma dan tak berpengaruh nyata pada parameter rasa.
- b. Semakin besar proporsi ditambahkannya bubuk buah nanas maka kadar protein, kadar serat, serta tekstur semakin meningkat.
- c. Perlakuan yang paling baik berlandaskan hasil organoleptik ialah P2 (penambahan 30% bubuk buah nanas) dengan skor warna, rasa, aroma, serta tekstur berturut-turut sebanyak 4,0% (suka), 4,73% (cokelat kekuningan), 4,13% (suka) dan 3,40% (agak lembut). Sedangkan nilai parameter kimia P2 semisal kadar protein, kadar serat serta kadar abu berturut-turut sebanyak 9,57%, 33,50% dan 3,77%.

5.2.Saran

Berlandaskan hasil penelitian mampu disimpulkan hal-hal berikut:

- a. Untuk memperoleh abon yang di sukai oleh panelis di sarankan menggunakan perlakuan P2 (Dengan penambahan 200gram daging ikan tongkol dan 60gram daging buah nanas madu).
- b. Diperlukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan ampas dari buah nanas.
- c. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai metode penyimpanan pada abon untuk menghndari kerusakan pada abon.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiwijaya, 2013. Pembuatan dan Analisis Biaya Produksi Nata De Pina dengan Memanfaatkan Kulit Nanas sebagai Bahan Baku. Teknik Industri. Pekanbaru.
- 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>
- Anwar, C., & Irhami, M. K. (2018). Pengaruh jenis ikan dan metode pemasakan terhadap mutu abon ikan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 138-147.
- Arrias, J. C., Alvarado, D., & Calderón, M. (2019). Substitusi Kluwih (*Artocarpus Camansi*) Terhadap Sifat Proksimat Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Channa striata*). 5–10.
- D. Lawal (2013). Medicinal, Pharmacological and Phytochemical Potentials of *Annona comosus* Linn. Peel – A Review. *Bayero Journal of Pure and Applied Sciences*. Vol. 6(1), Hlm. 101-104.
- Dara, W. And Fanyalita A., 2018. Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa Acuminata Balbisiana Colla*), *Sainstek J. Sains Dan Teknol.*, Vol. 9, No. 1, P. 1.
- Dewi, E. N., Parmawati, M., & Ibrahim, R. (2012). Kualitas Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* Cantor) yang diproses Secara “Deep frying” dan “Pan frying” selama Penyimpanan pada Suhu Kamar.
- Fajri, M.R. 2015. Analisis Kadar Protein Kasar Dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot Dan Jagng Selama Masa Penyimpanan. *Skripsi*. Makassar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- 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.
- Hanna, Y. (2017). *Inilah Perbedaan Ikan Tuna, Tongkol, dan Cakalang*. [online] Bobo.grid.id. Available at: <https://bobo.grid.id/amp/08678449/inilah-perbedaan-ikan-tuna-tongkol-dan-cakalang?page=all> [Accessed 6 Feb. 2020].
- 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>

- Herlandien, Y. L., 2013, Pemanfaatan Arang Aktif sebagai Adsorban Logam Berat dalam Air Lindi di TPA Pakusari Jember, Universitas Jember, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Jember, (Skripsi).
- Herlandien, Y. L., 2013, Pemanfaatan Arang Aktif sebagai Adsorban Logam Berat dalam Air Lindi di TPA Pakusari Jember, Universitas Jember, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Jember, (Skripsi).
- 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.
- Irfan, M. (2013). Respon bawang merah (*Allium ascalonicum* L) terhadap zat pengatur tumbuh dan unsur hara. *Jurnal Agroteknologi*, 3(2), 35–40.
- Irfandi. 2005. Karakteristik Morfologi Lima Populasi Nanas (*Ananas comocuc* (L.) Merr.).
- Islamiyah, S., & Basma, V. C. (2015). Profil Nutrisi dan Kualitas Sensori Produk Sereal Jewawut dengan Subsitusi Teh Hijau. *Nutrition Science and Health Research*, 1(2), 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.
- Khoirunnisa, F., & Majid, A. (2014). Penentuan Kadar Vitamin C dan Kadar Serat Kasar yang Terkandung dalam Buah-buahan: Belimbing (*Averhoa carambola*), Mangga (*Mangifera indica*), Nanas (*Ananas comosus*), dan Pepaya (*Carica papaya*). *Jurnal Zarah*, 2(1).
- Khoirunnisa, F., & Majid, A. (2014). Penentuan Kadar Vitamin C dan Kadar Serat Kasar yang Terkandung dalam Buah-buahan: Belimbing (*Averhoa carambola*), Mangga (*Mangifera indica*), Nanas (*Ananas comosus*), dan Pepaya (*Carica papaya*). *Jurnal Zarah*, 2(1).
- 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>
- Kumolontang, 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.

- Lawal, D., 2014. Medicinal, Pharmacological and Phytochemical Potentials of *Annona Comosus* linn. Peel - A Review. *Bayero J. Pure Appl. Sci.*, vol. 6, no. 1, p. 101.
- 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.
- Lewapadang, Wanda., Tendean, Lydia E.N., Anindita, P.S., (2015). Pengaruh mengonsusi buah nanas (*Ananas comosus*) terhadap laju aliran saliva pada lansia penderita xerostomia. Volume 3, Nomor 2, hlm : 458-458.
- Mirratunnisya, M., Dilla, P. F., Natalia, R., & Muflihati, I. (2021). Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon. *Agroindustrial Technology Journal*, 5(1), 44-53.
- 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).
- Muljoharjo, M., 1984, Nanas dan Teknologi Pengolahannya, Liberty, Bandung.
- 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.
- Nuraini, D., 2014. Aneka daun berkhasiat untuk obat. Yogyakarta: Gava Media.
- Nurhayati, and Mulono Apriyanto. 2021. “Sensory Evaluation of Chocolate Bar Products Materials of Dry Cocoa Seeds in Various Fermentation Treatment.” *Czech Journal of Food Science*.
- Nurhayati, N., Ihromi, S., & Sari, D. A. (2021). Pelatihan Pengolahan Sirup, Selai, Dan Abon Berbasis Nanas. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 2(1), 15-21.
- Nusi, T. S. I., Naiu, A. S., & Dali, F. A. (2015). Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tongkol Asap. *The NIKe Journal*, 3(3).
- 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.
- Retnaningsih, I. P. (2008). Pengaruh Cara Pengeringan Dan Penambahan Kacang Hijau Terhadap Sifat Warna Dan Tingkat Kesukaan Beras Analog Oyek. *Naskah Publikasi Prodi Teknologi Hasil Pertanian*.
- 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.
- Silaban, I., & Rahmanisa, S. (2016). Pengaruh enzim bromelin buah nanas (*ananas comosus* L.) terhadap awal kehamilan. *Jurnal Majority*, 5(4), 80-85.
- Suzuki. 1981. dalam Sanger. (2010). *Fish Krill Protein Processing Technology*. Applied Science Publisher, Ltd. London.
- Swastawati F, Susanto R, Cahyono B, Trilaksono WA. 2012. Sensory evaluation and chemical characteristics of smoked
- Tahir, H. M. H., Ahmed, D. A. E. E. M., & Dr. Nasir Ahmed Ali Mohammed. (2018). Food Taboos among Pregnant Women in Health Centers, Khartoum State Sudan. *International Journal of Science and Healthcare Research*, 3(1), 13–25.
- USDA. United States Department of Agricultural, National Nutrient Database. 2016. Basic Report: 09181, Pineapple. USA: USDA.
- Widyastuti, W. (2017). *Pengaruh perbandingan gula putih dengan gula merah dan penambahan santan terhadap mutu abon jamur tiram* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Winarno, F.G. 2012. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- 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 1. Lembar kuisisioner Uji Warna Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas Madu

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas

Dihadapan saudara disajikan Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap warna sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

011	180	321	299	140

Keterangan :

1. Coklat tua
2. Sangat Coklat
3. Coklat
4. Agak coklat
5. Coklat kekuningan

Komentar:.....
.....
.....

Lampiran 2. Lembar kuisisioner Uji Rasa Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas Madu

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas

Dihadapan saudara disajikan Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

011	180	321	299	140

Keterangan :

- 1) Sangat Tidak Suka
- 2) Tidak Suka
- 3) Agak Suka
- 4) Suka
- 5) Sangat Suka

Komentar:.....
.....
.....

Lampiran 3. Lembar kuisisioner Uji Aroma Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas Madu

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas

Dihadapan saudara disajikan Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap aroma sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

011	180	321	299	140

Keterangan :

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

Komentar:.....

Lampiran 4. Lembar kuisisioner Uji Tekstur Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas Madu

Nama :

Nim :

Tanggal :

Bahan : Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas

Dihadapan saudara disajikan Abon Ikan Tongkol dengan Penambahan Daging Buah Nanas, saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap tekstur sampel tersebut, sesuai dengan hasil pengamatan saudara.

011	180	321	299	140

Keterangan :

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

Komentar:.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Kadar Protein Abon Tongkol Penambahan Daging Buah Nanas Madu

a. Data hasil pengamatan kadar protein abon tongkol penambahan daging buah nanas madu

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	9.32	8.77	9.14	27.23	9.08	a
P1	9.13	9.06	9.11	27.30	9.10	a
P2	9.52	9.55	9.63	28.7	9.57	b
P3	9.56	9.75	9.65	28.96	9.65	b
P4	9.61	9.73	9.79	29.13	9.71	b
Total	47.14	46.86	47.32	141.32		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
Perlakuan	1.141	4	0.2852	14.18	3.48	S
Galat	0.201	10	0.0201			
Total	1.342	14				

Nilai BNJ 5% = 0,35

**Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Kadar Serat
Abon Tongkol Penambahan Daging Buah Nanas Madu**

a. Data hasil pengamatan kadar serat abon tongkol penambahan daging buah nanas madu

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0	19.59	17.64	17.76	37.35	18.68	a
P1	20.54	20.6	20.11	61.25	20.42	ab
P2	22.04	22.77	22.68	67.49	22.50	ab
P3	23.16	23.32	23.44	69.92	23.31	ab
P4	30.26	34.6	32.05	96.91	32.30	b
Total	115.59	101.29	116.04	332.92		

b. Analisis keragaman

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
Perlakuan	604.90	4	151.22	6.19	3.48	S
Galat	244.19	10	24.42			
Total	849.09	14				

Nilai BNJ 5% = 12,35

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Kadar Abu Abon Tongkol Penambahan Daging Buah Nanas Madu

a. Data hasil pengamatan kadar abu abon tongkol penambahan daging buah nanas madu

Perlakuan	Ulangan			Total	Rerata	Notasi
	U1	U2	U3			
P0 (0)	3.62	3.69	3.61	10.92	3.64	a
P1 (40)	3.74	3.72	3.76	11.22	3.74	b
P2 (60)	3.77	3.72	3.81	11.3	3.77	b
P3 (80)	3.81	3.86	3.83	11.5	3.83	b
P4 (100)	3.91	3.91	3.98	11.8	3.93	c
Total	18.85	18.9	18.99	56.74		

b. Analisis keragaman

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
Perlakuan	0.14	4.00	0.04	27.10	3.48	S
Galat	0.01	10.00	0.00			
Total	0.16	14.00				

Nilai BNJ 5% = 0,09

**Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Skor Nilai
Warna Abon Tongkol Penambahan Daging Buah Nanas Madu**

a. Data hasil pengamatan skor nilai warna abon tongkol penambahan daging buah nanas madu (Uji Skoring)

Panelis	Warna					Total
	P0 (0)	P1 (40)	P2 (60)	P3 (80)	P4 (100)	
1	4	3	5	1	2	15
2	5	5	5	4	4	23
3	5	5	5	4	4	23
4	3	3	5	3	2	16
5	5	5	5	4	4	23
6	5	5	5	4	4	23
7	5	4	4	4	3	20
8	5	4	4	3	2	18
9	5	5	5	4	4	23
10	4	5	5	4	4	22
11	5	5	5	5	4	24
12	4	5	5	4	4	22
13	4	4	5	5	5	23
14	5	4	4	3	2	18
15	5	5	4	5	4	23
Total	69	67	71	57	52	316
Rerata	4.60	4.47	4.73	3.80	3.47	
Notasi	b	b	b	a	a	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
Ulangan	23.79	14	1.70	4.62		
Perlakuan	18.19	4	4.55	12.35	2.54	S
Galat	20.61	56	0.37			
Total	62.59	74				

Nilai BNJ 5% =0,58

**Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Skor Nilai
Rasa Abon Tongkol Penambahan Daging Buah Nanas Madu**

a. Data hasil pengamatan skor nilai rasa abon tongkol penambahan daging buah nanas madu (Uji Hedonik)

Panelis	Rasa					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	5	3	5	3	4	20
2	3	3	3	3	4	16
3	4	3	3	4	3	17
4	4	3	3	4	3	17
5	5	5	4	3	3	20
6	3	3	3	3	4	16
7	4	4	4	4	4	20
8	4	5	5	4	4	22
9	4	5	5	4	3	21
10	4	4	4	4	4	20
11	5	5	4	4	4	22
12	3	3	3	3	4	16
13	4	4	4	3	3	18
14	4	4	4	4	4	20
15	4	3	5	2	1	15
Total	60	57	59	52	52	280
Rerata	4.00	3.80	3.93	3.47	3.47	

b. Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
Ulangan	15.47	14	1.10	2.44		
Perlakuan	3.87	4	0.97	2.14	2.54	NS
Galat	25.33	56	0.45			
Total	44.67	74				

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Skor Nilai Aroma Abon Tongkol Penambahan Daging Buah Nanas Madu

a. Data hasil pengamatan skor nilai aroma abon tongkol penambahan daging buah nanas madu (Uji Hedonik)

Panelis	Aroma					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	4	5	5	4	4	22
2	4	4	4	4	4	20
3	4	3	3	4	3	17
4	4	3	3	4	3	17
5	4	5	4	3	3	19
6	4	4	4	4	4	20
7	4	3	4	3	3	17
8	4	4	4	3	3	18
9	5	5	5	4	4	23
10	4	4	4	3	3	18
11	4	5	4	5	5	23
12	4	4	4	4	5	21
13	4	4	4	4	4	20
14	4	5	5	4	4	22
15	3	4	5	2	1	15
Total	60	62	62	55	53	292
Rerata	4.00	4.13	4.13	3.67	3.53	
Notasi	ab	b	b	ab	a	

b. Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
Ulangan	16.75	14	1.20	3.39		
Perlakuan	4.61	4	1.15	3.26	2.54	S
Galat	19.79	56	0.35			
Total	41.15	74				

Nilai BNJ 5% = 0,57

**Lampiran 11. Data Hasil Pengamatan Dan Analisis Keragaman Skor Nilai
Tekstur Abon Tongkol Penambahan Daging Buah Nanas Madu**

a. Data hasil pengamatan skor nilai tekstur abon tongkol penambahan daging buah nanas madu (Uji Hedonik)

Panelis	Tekstur					Total
	P0	P1	P2	P3	P4	
1	2	2	3	4	3	14
2	4	3	2	4	2	15
3	3	2	3	3	2	13
4	3	2	3	3	2	13
5	3	2	3	3	2	13
6	3	3	3	4	2	15
7	2	3	3	4	3	15
8	2	2	2	2	3	11
9	2	2	2	3	3	12
10	3	3	3	3	3	15
11	3	3	3	3	3	15
12	3	3	3	4	2	15
13	3	2	2	3	3	13
14	3	3	3	3	3	15
15	3	2	1	5	4	15
Total	42	37	39	51	40	209
Rerata	2.80	2.47	2.60	3.40	2.67	
Notasi	b	a	b	c	b	

b. Analisa Keragaman

Sumber Keragaman	JK	DB	KT	F hit	F Tab	Ket
Ulangan	4.99	14	0.36	0.92		
Perlakuan	7.92	4	1.98	5.11	2.54	S
Galat	21.68	56	0.39			
Total	34.59	74				

Nilai BNJ 5% = 0,59

Lampiran 12. Dokumentasi Penelitian

a. Hasil Penelitian Di Laboratorium Pengolahan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram:



Pengukusan ikan tongkol



Pemisahan daging dengan tulang



Pengukusan buah nanas madu



Parut buah nanas madu



Penumbukan ikan tongkol



Memasak Abon ikan tongkol



Mengeluarkan abon dari alat pemeras



Abon dimasukkan kedalam wadah



Sampel uji organoleptik



Uji organoleptic abon ikan tongkol



Analisis kadar abu



Analisis kadar serat



Analisis kadar protein