

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Proses pembuatan abon jantung pisang dan kerang bambu (lorjuk) ini dengan cara membersihkan jantung pisang dan kerang bambunya, merebus, menghaluskan bumbu dengan blender, menumis, mencampurkan semua bahan, mengaduk rata, menggoreng, mengoven, kemudian *dichopper*, lalu abon siap disajikan.

Berdasarkan uraian penyajian dan analisis data yang diperoleh dalam pembuatan abon jantung pisang dengan penambahan sumber protein kerang bambu (lorjuk), dapat diperoleh kesimpulan bahwa warna, aroma, rasa dan tekstur yang banyak diminati oleh panelis adalah dengan formula A3 dengan perbandingan 75% : 25% yang terdiri dari 188 gram jantung pisang dan 62 gram kerang bambu (lorjuk). Dengan komposisi bahan ini, kriteria yang dapat diterima masyarakat dengan warna coklat khas abon daging, beraroma gurih dari protein yaitu kerang bambunya, tetapi tidak amis, kemudian rasa yang pedas gurih dan manis, serta bertekstur mirip daging.

Hambatan yang dialami selama proses penelitian ini yaitu, salah satu jantung pisang yang digunakan menghasilkan rasa yang sepat. Solusinya pada saat pembuatan berikutnya semua jantung pisang dipilih yang berasal dari pisang kepok saja, agar rasa yang dihasilkan tidak sepat.

Hambatan yang dialami pada saat proses menggoreng untuk mengeringkan atau mengurangi kadar air kerang bambu (lorjuk), tetapi kerang lama kering dan

banyak menyerap minyak. Solusinya dengan cara mengoven kerang bambu (lorjuk), proses ini tanpa minyak goreng sehingga terfokus pada pengurangan kadar air dalam kerang bambunya saja.

## **B. SARAN**

Pada penelitian ini, sebaiknya percobaan dilakukan lebih lanjut agar memperoleh hasil yang maksimal dan mendekati sempurna. Dengan menjaga jumlah perbandingan bahan agar rasa tidak berubah, serta bahan baku yang digunakan menggunakan jantung pisang dari pisang kepok dan kerang bambu (lorjuk) yang sudah diberi bumbu atau dimarinasi terlebih dahulu untuk mendukung rasa gurih yang ditimbulkan. Cara membersihkan getah jantung pisang juga berpengaruh terhadap warna abon yang akan dihasilkan serta proses pengeringan yang maksimal bisa dilakukan dengan menggunakan alat pengering, agar hasil abon kering sempurna dan kadar airnya sudah tidak ada lagi.