

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kadar asam lemak bebas abon ikan nila sebelum penyimpanan sebesar 0,09% dan setelah dilakukan penyimpanan selama 30 hari dengan berbagai jenis kemasan mengalami peningkatan. Abon yang dikemas menggunakan plastik polietilen menjadi sebesar 0,19%, kemasan kertas kraft sebesar 0,23%, dan kemasan *aluminium foil* (AF) sebesar 0,16%.
2. Umur simpan abon ikan nila yang dikemas menggunakan plastik polietilen (PE), kertas kraft (KK), dan *aluminium foil* (AF) pada RH 75% masing-masing memiliki umur simpan yang berbeda yaitu plastik polietilen 6,05 bulan, kertas kraft 5,27 bulan, dan *aluminium foil* 8,07 bulan.

### B. Saran

1. RH tinggi dapat memicu ataupun mempercepat kerusakan pada abon ikan nila dan mempengaruhi mutu produk pangan maka sebaiknya menyimpan produk abon ikan nila dalam kondisi kering dan suhu ruang.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengaruh variabel lain seperti berbagai suhu penyimpanan abon ikan nila dengan menggunakan kemasan plastik polietilen, kertas kraft, dan *aluminium foil*.