

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Penggorengan metode *shallow frying* memiliki angka peroksida lebih rendah dibandingkan dengan metode *deep fat frying* dan lebih disukai panelis (manis).

5.2. Saran

Dapat dilakukan penelitian untuk mengetahui pendugaan masa simpan optimal pada abon itik yang diproses dengan metode *deep fat frying* dan *shallow frying*, agar dapat diketahui masa simpan yang baik untuk kedua metode tersebut.

