

5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan isolat protein kedelai berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisika sosis (meningkatkan rendemen dan tekstur), karakteristik kimia (meningkatkan kadar air, kadar abu dan kadar protein), karakteristik sensoris skoring dan hedonik (tekstur, rasa, aroma dan warna), tetapi tidak berpengaruh nyata pada kadar karbohidrat dan kadar lemak.
2. Sosis terbaik terdapat pada perlakuan penambahan isolat protein kedelai dengan persentase 4% yang menghasilkan karakteristik fisika yaitu rendemen 95.56% dan tekstur 5.66%, karakteristik kimia yaitu kadar air 65.65%, kadar abu 2.36%, kadar protein 13.58%, kadar lemak 1.85% dan kadar karbohidrat 15.44%, karakteristik organoleptik yaitu skoring tekstur 4.38, skoring rasa 4.36, skoring aroma 3.87, skoring warna 3.84, hedonik tekstur 6.2, hedonik rasa 5.95, hedonik aroma 5.72 dan hedonik warna 5.48.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penambahan perlakuan pengaruh lama perebusan sosis ikan bandeng untuk mengetahui tingkat kematangannya.
2. Perlu dilakukan penelitian dengan penambahan variabel penelitian untuk mendapatkan kualitas sosis yang lebih baik.
3. Perlu dilakuan penelitian lanjut dengan penggantian casing sosis dengan kolagen atau usus untuk mengetahui perbedaan sensori dan karakteristik kimia sosis.