

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan surimi ikan kembung dengan penambahan isolat protein kedelai berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisika sosis ikan kembung (meningkatkan pH, WHC dan tekstur), karakteristik kimia (meningkatkan kadar air, kadar protein kadar abu dan kadar lemak), karakteristik organoleptik skoring dan hedonik (tekstur, rasa, aroma dan warna), tetapi tidak berpengaruh nyata pada kadar karbohidrat.
2. Persentase penambahan isolat protein kedelai pada surimi ikan kembung yang terbaik yaitu 6% yang menghasilkan karakteristik kimia sosis ikan parameter kadar air 62,02%, kadar abu 2,47%, kadar protein 32,50%, kadar lemak 2,28%, kadar karbohidrat 1,18%, tekstur 9,30N, WHC 75,14%, nilai pH 6,91, skoring tekstur 3,60 (kenyal), skoring rasa 2,42 (agak enak), skoring aroma 2,60 (agak sedap), skoring warna 3,52 (coklat kekuningan), dan hedonik tekstur 5,60 (suka), rasa 4,82 (agak suka), aroma 4,78 (agak suka), warna 5,26 (suka) yang didapatkan nilai rata rata disukai panelis.

5.2 Saran

Saran pada penelitian selanjutnya adalah pada saat proses pemasakan sosis dapat dilakukan inovasi dengan menggunakan metode pengukusan agar dapat mengetahui perbedaan tingkat kematangan antara sosis yang dikukus dan direbus, selain itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan

konsentrasi isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisika kimia dan organoleptik jenis ikan lain.