

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan:

1. Karakteristik spektrum IR menunjukkan ciri khas N-metil kitosan yaitu adanya pergeseran daerah serapan vibrasi regang -NH dan -OH. Terbentuk vibrasi regang C-H, -NH, dan adanya ikatan C-H asimetris dari gugus metil (-CH<sub>3</sub>). Kelarutan N-metil kitosan dalam asam cuka 1% lebih besar dibandingkan dengan kitosan.
2. N-metil kitosan konsentrasi 1% dengan waktu pencelupan 15 menit mampu mempertahankan sosis (sampel 8) yang disimpan pada suhu dingin (4°C) selama 5 hari. Semua sampel sosis dengan penambahan N-metil kitosan sampai penyimpanan hari keenam memiliki nilai organoleptik tekstur, aroma, warna, serta lendir yang masih diterima oleh panelis dan kadar air yang masih sesuai dengan SNI.

#### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang N-metil kitosan pada makanan.