

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Semakin tinggi penambahan pasta kefir sampai dengan 2% dari total adonan menurunkan karakteristik fisik (warna kecerahan dan kemerahan) sosis fermentasi daging ayam yang dihasilkan.
2. Semakin tinggi penambahan pasta kefir sampai dengan 2% dari total adonan menurunkan karakteristik kimia (KAL, total padatan, kadar lemak dan kadar protein) sosis fermentasi daging ayam yang dihasilkan.
3. Semakin tinggi penambahan pasta kefir sampai dengan 2% dari total adonan menghasilkan karakteristik mikrobiologi sosis fermentasi daging ayam yang relatif sama.

### **B. Saran**

1. Untuk Aplikasi Penelitian  
Penambahan pasta kefir mencapai 2% dari total adonan disarankan dalam pembuatan sosis fermentasi daging ayam jika ingin menurunkan nilai karakteristik fisik dan kimia, namun tetap mempertahankan karakteristik mikrobiologi.
2. Untuk Penelitian Berikutnya :
  - a. Perlu pengujian lanjutan terhadap rentang penambahan pasta kefir yang lebih kecil sehingga diharapkan respon karakteristik sosis fermentasi daging ayam yang dihasilkan akan lebih terlihat.
  - b. Perlu pengujian lanjutan terhadap tingkat kesukaan sosis fermentasi daging ayam dengan penambahan pasta kefir yang berbeda.
  - c. Untuk masing masing perlakuan percobaan, lemari pendingin sebagai ruang fermentasi sebaiknya terpisah, guna mencegah terjadinya kontaminasi mikroorganisme melalui kontak fisik maupun aliran udara.