

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.