

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Penelitian pengaruh substitusi tepung ubi jalar madu dan penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik sosis nabati dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Semakin tinggi substitusi tepung ubi jalar madu yang digunakan pada sosis nabati dapat meningkatkan kadar beta karoten, kadar air, dan nilai *adhesiveness* tetapi justru menurunkan nilai *stringiness* dan nilai sensoris berupa warna, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan baik pada uji mutu hedonik maupun uji hedonik.
2. Semakin tinggi penambahan isolat protein kedelai yang digunakan pada sosis nabati dapat meningkatkan kadar protein tetapi justru menurunkan kadar air dan nilai sensoris berupa warna, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan baik pada uji mutu hedonik maupun uji hedonik.
3. Kombinasi perlakuan terbaik adalah K2P3 yakni sosis nabati dengan substitusi tepung ubi jalar madu terhadap tepung tapioka dengan rasio 1 : 1 serta penambahan isolat protein kedelai 15% dengan karakteristik kimia berupa kadar air 53,74%; kadar abu 1,36%; kadar lemak 2,69%; kadar protein 4,76%; aktivitas antioksidan 32,83%; kadar beta karoten 34,74 µg/100g., dan serat pangan total 2,03%. Sementara itu, nilai fisik tekstur kombinasi perlakuan ini di antaranya *hardness* 107,29 N; *gumminess* 25,72 N; *chewiness* 19,89 N; *springiness* 0,76; *stringiness* 0,69 mm; *cohesiveness* 0,24; dan *adhesiveness* 11,27 Nmm. Sosis nabati juga mendapat nilai sensoris nilai sensoris berupa warna cokelat kekuningan (3,97) dan sedikit suka (4,60); rasa sedikit gurih (5,02) dan sedikit suka (4,83); aroma sedikit khas sosis (4,82) dan sedikit suka (4,83); tekstur sedikit kompak dan kenyal (4,67) dan sedikit suka (4,87), serta kesukaan keseluruhan netral (4,15).

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh substitusi tepung ubi jalar madu dan penambahan isolat protein kedelai terhadap karakteristik sosis nabati, saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut.

1. Melakukan penambahan sumber protein sehingga kadar protein dapat memenuhi SNI No. 01 – 3820 – 2015.
2. Memperbaiki sifat sensoris sosis nabati agar dapat meningkatkan nilai kesukaan konsumen tanpa menurunkan karakteristik kimia dan fisik dengan meninjau ulang formulasi sosis nabati.

