

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian sosis analog dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proporsi jamur tiram-tepung komposit memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air dan abu sosis. Semakin banyak penambahan jamur tiram, maka kadar abu dapat meningkat dan menurunkan kadar air sosis analog yang dihasilkan.
2. Proporsi tepung ubi jalar madu var. Bima Pasru-tapioka dalam tepung komposit memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, beta-karoten, dan *springiness*. Peningkatan jumlah tepung ubi jalar madu var. Bima Pasru menyebabkan kadar lemak dan beta-karoten meningkat, serta membuat nilai *springiness* menurun.
3. Tidak terdapat pengaruh nyata pada interaksi dari kedua faktor perlakuan terhadap karakteristik fisikokimia sosis analog secara keseluruhan.
4. Kombinasi kedua perlakuan memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik sensori secara keseluruhan. Variabel mutu sensori sosis analog seperti (warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan) menurut tingkat kesukaan panelis menghasilkan sedikit tidak suka sampai suka, sedangkan kesan mutu lebih spesifik menghasilkan warna cokelat-cokelat kekuningan, aroma sedikit kuat-kuat, rasa netral-sedikit umami, dan tekstur sedikit tidak kenyal-kenyal.
5. Perlakuan terbaik pada penelitian ini yaitu K3M3 dengan kadar air 53,69%, kadar abu 2,13%, lemak 3,66%, kadar protein 4,91%, dan kadar beta-karoten 38,43 µg/g. Hasil sensori juga menghasilkan rasa dan kesukaan keseluruhan yang disukai, sedangkan warna, aroma, serta tekstur sedikit suka Sosis analog terbaik pada penelitian ini memenuhi persyaratan SNI 3820:2015 untuk kadar

air, abu, dan lemak. Serat pangan total pada perlakuan terbaik sosis analog menghasilkan kandungan sebesar 1,98%.

B. Saran

1. Perlu adanya penambahan proporsi jamur tiram yang lebih tinggi ataupun menambahkan protein nabati lainnya agar kadar protein pada sosis analog memenuhi standar SNI 3820:2015.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait karakteristik fisikokimia dan sensori sosis analog dalam rentang waktu penyimpanan guna mengetahui umur simpan.

