

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan dadih susu sapi pada sosis fermentasi daging ayam dengan persentase 5-15% menghasilkan total padatan sosis fermentasi sebesar 34,63 - 38,81%.
2. Penambahan dadih susu sapi pada sosis fermentasi daging ayam dengan persentase 5-15% menghasilkan rendemen sosis fermentasi sebesar 85,84 - 89,87 %.
3. Perlakuan yang ditambahkan pada pembuatan sosis fermentasi yaitu penambahan dadih susu sapi dengan persentase 5-15% berpengaruh tidak nyata terhadap total padatan dan rendemen sosis fermentasi sehingga hipotesis ditolak dan tidak perlu dilakukan uji lanjut ortogonal polinomial.

### **5.2. Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan sosis fermentasi yang diberi bakteri asam laktat bersumber dari dadih dapat disukai di masyarakat atau tidak karena sosis fermentasi memiliki rasa yang asam berbeda dengan sosis yang biasa beredar di pasaran.

