

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Jumlah perbandingan campuran ikan teri dan tempe yang digunakan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna, serta aroma produk sosis yang dihasilkan, namun tidak berpengaruh terhadap kekerasan, rasa, dan teksturnya.
2. Tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap sosis teri tertinggi terdapat pada perlakuan E (perbandingan ikan teri 30g dan tempe 70g) dengan nilai rata-rata warna 3,90, aroma 3,45, rasa 3,05 dan tekstur 3,65.
3. Formulasi terbaik terdapat pada perlakuan E yaitu dengan menggunakan 30g ikan teri dan 70g tempe dengan nilai kadar air 34%, kadar abu 1,99%, kadar protein 25,57%, kadar lemak 16,70%, dan kadar karbohidrat 21,73% dan nilai Organoleptik warna 3,9, aroma 3,45, rasa 3,05 dan tekstur 3,65.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan saran yang perlu diperhatikan yaitu:

1. Dikarenakan kadar lemak dari produk yang dihasilkan belum memenuhi SNI, penulis menyarankan untuk mengganti tempe dengan tepung kedele yang memiliki kadar lemak lebih rendah dibandingkan tempe.
2. Penulis juga menyarankan untuk menggunakan bahan yang dapat menekan bau amis seperti daun kemangi atau herbs lain agar produk yang dihasilkan lebih baik