

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbandingan penambahan *refined bleached deodorized palm olein* (RBDPOlein) dan minyak sawit merah berpengaruh nyata terhadap analisis warna, kadar β -karoten dan organoleptik warna namun berpengaruh tidak nyata pada uji lipat, uji kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan organoleptik aroma, rasa serta tekstur pada sosis daging ayam.
2. Perbandingan penambahan *refined bleached deodorized palm olein* (RBDPOlein) dan minyak sawit merah pada sosis ayam yang terbaik berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik adalah pada perlakuan E yaitu penambahan RPO 15 g dengan karakteristik uji lipat 3 (biasa), uji kekerasan 13,21 N/cm²; uji warna 53,44 (oranye); kadar air 64,77%; kadar abu 2,05%; kadar protein 18,04%; kadar lemak 7,79%; kadar β -karoten 21,90 ppm; aktivitas vitamin A 1,83 mcg RAE/g; nilai organoleptik warna 3,90 (suka); nilai organoleptik aroma 3,23 (biasa); nilai organoleptik rasa 3,45 (suka) dan nilai organoleptik tekstur 3,33 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diperhatikan dalam penelitian selanjutnya adalah:

1. Harap dapat dilakukan pengujian formulasi baru agar menghasilkan sosis ayam dengan tekstur padat yang lebih disukai konsumen.
2. Harap dapat dilakukan pengujian jenis kemasan terbaik yang sesuai untuk produk sosis.
3. Harap dapat dilakukan analisis umur simpan pada produk sosis.