

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan bumbu rendang yang berbeda dalam pembuatan sosis ayam berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap antioksidan, kadar air, tekstur, *lightness*, hedonik rasa, aroma, warna, tekstur dan mutu hedonik rasa, aroma, warna. Akan tetapi penambahan bumbu rendang yang berbeda berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap mutu hedonik tekstur. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sosis ayam dengan persentase penambahan bumbu rendang terbaik didapat pada perlakuan E yaitu dengan penambahan bumbu rendang 20% dengan antioksidan 25,14%, kadar air 61,40%, tekstur 1,41 N/mm², *lightness* 37,04 dan penilaian sensori hedonik yang dapat diterima oleh panelis.

1.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut terkait masa simpan sosis ayam dengan persentase penambahan bumbu rendang yang berbeda.

