

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan tingkat penambahan tinta cumi-cumi 1 g – 4 g pada sosis cumi-cumi berpengaruh nyata terhadap uji warna (*Lightness* dan *Chroma*), kadar abu, kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar air, tekstu, organoleptik warna dan tekstur. Perlakuan yang berpengaruh tidak nyata terhadap kadar protein, daya serap air, daya serap minyak, uji lipat dan pada pengujian organoleptik rasa dan aroma.
2. Perlakuan E (penambahan tinta cumi-cumi 4 g) merupakan perlakuan terbaik berdasarkan dari hasil analisis fisik dan kimia yaitu kadar air (65,1%), kadar abu (0,4%), kadar lemak (7,1%), kadar protein (21,6%), kadar karbohidrat (3,8%), warna *lightness* (17,6), *chroma* (0,6), *hue* (68,4), nilai rata-rata organoleptik meliputi warna (2,5), aroma (3,8), tekstur (2,9), dan rasa (3,7). Senyawa utama yang terdapat pada tinta cumi-cumi yaitu senyawa golongan triterpenoid yang sudah di analisis menggunakan KG-SM adalah *Cyclohexan* dan *Cyclopentanedione*.



5.2 Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya dalam penggunaan tinta cumi-cumi (*Loligo* sp.) sebagai penambahan bahan baku pencampuran pangan diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai daya awet, antioksidan, dan zat gizi serta manfaat lain yang diduga terkandung didalam tinta cumi-cumi sehingga pemanfaatannya dapat lebih optimal.