

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan bubuk angkak pada berbagai konsentrasi berpengaruh nyata terhadap kadar abu, dan warna, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, lemak, protein, dan nilai pH. Angka lempeng total dari sosis ikan gabus yang dihasilkan sudah memenuhi standar SNI.
2. Sosis ikan gabus dengan penambahan bubuk angkak 1% merupakan produk terbaik berdasarkan uji organoleptik karena telah memberikan perbedaan warna yang jelas pada sosis ikan gabus, selain itu dapat meminimalkan penggunaan bubuk angkak dengan rata-rata nilai organoleptik yaitu warna 4,25, aroma 3,80, rasa 3,55, dan tekstur 3,90. Karakteristik kimia yang dihasilkan pada sosis ikan gabus dengan penambahan bubuk angkak 1% yaitu kadar air 72,98%, kadar abu 3,44%, nilai pH 6,71, angka lempeng total  $4,3 \times 10^4$  cfu/g, protein 17,37%, lemak 1,38%, <sup>0</sup>Hue 29,50, nilai aktivitas antioksidan 16,85%, dan lovastatin 1,22 ppm.

### 5.2 Saran

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

1. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan untuk meminimalkan kerusakan kadar lovastatin akibat sterilisasi, maka penulis menyarankan menggunakan waktu sterilisasi yang lebih cepat
2. Melakukan optimalisasi waktu pemasakan sosis ikan gabus dalam meningkatkan protein sosis ikan gabus yang dihasilkan.