

V. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Pada hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada interaksi antara konsentrasi supernatan bakteriosin (Faktor A) dan lama penyimpanan suhu dingin (Faktor B) terhadap kadar protein, kadar lemak, dan nilai organoleptik tekstur dan rasa sedangkan terdapat interaksi pada nilai organoleptik aroma sosis. Penambahan konsentrasi supernatan bakteriosin 6% dan lama penyimpanan suhu dingin 6 hari merupakan kombinasi perlakuan yang terbaik dengan kadar protein 18,40%, kadar lemak 6,45%, dan nilai organoleptik yang relatif masih dalam *range* disukai oleh panelis.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya, agar mempertahankan penambahan konsentrasi supernatan bakteriosin 6% dan lama penyimpanan suhu dingin 6 hari karena dapat meningkatkan kualitas sosis serta menghasilkan produk yang lebih sehat. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya dengan menggunakan substrat antimikroba selain *Lactobacillus fermentum*.