

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan tepung kacang merah terhadap karakteristik sosis analog tempe berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar antosianin, warna, dan organoleptik warna, tekstur, rasa dan kekenyalan. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan sosis analog tempe dengan penambahan tepung kacang merah berdasarkan kandungan gizi dan penerimaan organoleptik adalah produk C (penambahan tepung kacang merah 20%) dengan nilai rata-rata : kadar air (47,68%), kadar abu (2,26%), kadar protein (16,20%), kadar lemak (15,67%), kadar serat kasar (7,50%), kadar antosianin (3,29 mg/100g), °Hue 84,27, uji organoleptik warna 4,04 (suka), aroma 3,80 (suka), tekstur 3,60 (suka), rasa 3,96 (suka), dan kekenyalan 3,48 (biasa).

5.2 `Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka peneliti menyarankan untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan pengujian mengenai suhu dan lama penyimpanan sosis analog tempe dengan penambahan tepung kacang merah.