

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kombinasi daging sapi dengan daging ayam pada persentase yang berbeda berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap kadar air dan kadar lemak sosis. Akan tetapi kombinasi daging sapi dengan daging ayam dengan persentase yang berbeda tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai uji hedonik sosis yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan serta tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap kadar protein sosis. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sosis perlakuan E menjadi perlakuan terbaik yaitu dengan perbandingan persentase daging sapi 60% dan daging ayam 40% dengan kadar air 60,91%, kadar protein 14,18%, kadar lemak 3,22% dan nilai sensori yang dapat diterima oleh panelis. Penambahan persentase daging ayam dapat mengurangi kadar lemak pada sosis sehingga diperoleh sosis berbahan daging sapi dengan kadar lemak yang relatif lebih sedikit.

### 5.2 Saran

**Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penambahan persentase pada 5 perlakuan kombinasi daging sapi dengan daging ayam yaitu A= 100% daging sapi, 0% daging ayam, B= 75% daging sapi, 25% daging ayam, C= 50% daging sapi, 50% daging ayam, D= 25% daging sapi, 75% daging ayam, E= 0% daging sapi, 100% daging ayam agar diharapkan dihasilkan perbedaan yang**



signifikan dilihat dari kadar air, kadar protein, kadar lemak dan organoleptik sosis.

