

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian sosis goreng yang diambil dari empat pedagang sosis goreng yang berada di Kelurahan Cupak Tengah, Kota Padang menunjukkan bahwa sampel yang dianalisis berbeda nyata terhadap kandungan air, lemak, bilangan peroksida dan warna. Kandungan asam lemak bebas (0,72 – 0,90%) pada keseluruhan sampel dan bilangan peroksida pada sampel D (56,97 meq/kg) yang tidak memenuhi standar SNI perlu menjadi perhatian oleh produsen dan konsumen. Sampel terbaik didapatkan dari pedagang A dengan kadar air 46.92%, kadar lemak 18.70%, asam lemak bebas 0.90%, bilangan peroksida 11.44 meq/kg, L^* 30.01, a^* 8.20, dan b^* 9.73.

5.2 Saran

Diperlukan penelitian lanjut dengan analisis bilangan TBA (*thiobarbituric acid*) dan penerapan suhu, durasi penggorengan serta penggunaan minyak yang terkontrol sehingga dihasilkan produk dengan oksidasi yang masih dalam batas aman.

