

BAB V Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian sosis ikan kembung dengan metode *sous vide* dapat disimpulkan bahwa:

1. Suhu pemasakan *sous-vide* merupakan faktor utama yang memengaruhi mutu sosis ikan kembung, baik secara kimia, fisik, mikrobiologi, maupun organoleptik. Peningkatan suhu dari 65°C ke 75°C menyebabkan perubahan nyata pada kadar protein dan lemak, meningkatkan kekuatan gel dan kekerasan tekstur, serta menurunkan Angka Lempeng Total (ALT) secara signifikan. Sebaliknya, variasi waktu pemasakan memberikan pengaruh yang lebih terbatas dan tidak selalu signifikan pada sebagian besar parameter.
2. Secara kimia, fisik, dan mikrobiologi, metode *sous-vide* menghasilkan sosis ikan kembung dengan kadar air yang relatif terkendali, struktur protein yang lebih stabil, serta tingkat cemaran mikroba yang lebih rendah dibandingkan pemasakan konvensional. Perubahan komposisi kimia yang terjadi terutama berkaitan dengan denaturasi protein dan perubahan proporsi komponen proksimat, bukan akibat degradasi zat gizi secara langsung.
3. Perlakuan *sous-vide* pada suhu 75°C selama 120 menit merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 57,65 %, kadar abu 3,11 %, kadar protein 7,99 %, 7,77%, kadar karbohidrat 23,82%, nilai tekstur 48,16 N/cm², nilai ALT 2,8 x 10⁵ CFU/g, nilai organoleptik warna 3,72%, nilai organoleptik aroma 4,12%, nilai organoleptik rasa 4,04%, dan nilai organoleptik tekstur 3,36%

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan optimasi formulasi agar produk dapat memenuhi batas maksimum SNI.
2. Disarankan dilakukan pengujian lanjutan terkait sifat fisik dan struktur protein, seperti *water-holding capacity* (WHC), *cooking loss*, serta analisis profil protein atau kelarutan protein, untuk memperjelas mekanisme hubungan antara kadar air, gelasi protein, dan tekstur sosis ikan kembung selama pemasakan *sous-vide*.

