V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan adalah :

1. Bakteri asam laktat berhasil diisolasi dari dadih asal Batusangkar, Sumatera Barat yang diuji dan berpotensi sebagai probiotik dengan ditemukannya *Lactobacillus pentosus* sebagai mikroorganisme pembuatan *starter* sosis ayam fermentasi.
2. Tidak adanya interaksi antara penambahan konsentrasi bakteri asam laktat dan penambahan konsentrasi jus wortel terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, pH, total koloni BAL dan total bakteri aerob tetapi terjadi interaksi pada organoleptik warna sosis ayam fermentasi.
3. Hasil menunjukkan pengaruh yang nyata ($P<0.05$) pada masing-masing faktor beserta nilai terbaik dimana pemberian konsentrasi starter bakteri asam laktat berpengaruh terhadap nilai pH (4,56), total koloni BAL ($136x10^8$ CFU/mL) dan total koloni aerob ($28,67x10^3$ CFU/mL). Pada pemberian konsentrasi jus wortel berpengaruh terhadap total BAL ($131,33x10^8$ CFU/mL), total koloni aerob ($25,67x10^3$ CFU/mL) dan aktivitas antioksidan (21,60). Nilai organoleptik rasa 3,00, aroma 3,32, tekstur 3,28, warna 3,96. Kemudian pada deteksi halal hanya ditemukan pemakaian daging ayam dalam produk.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

B. Saran

Pembuatan sosis ayam fermentasi menggunakan starter bakteri asam laktat dari *Lactobacillus pentosus* sebaiknya dengan penambahan 10% starter dan 10% jus wortel.