

## V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran.

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan percobaan yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Hasil analisis kimia penelitian pendahuluan terhadap bahan baku dilakukan penelitian kadar protein untuk tepung kedelai, ikan nila, susu skim dan tepung rumput laut masing-masing 4,18%, 19,9%, 31,91% dan 1,69%. Kadar lemak tepung kedelai, ikan nila, susu skim dan tepung rumput laut masing-masing 20,48%, 1,48%, 3,17% dan 4,38%. Sedangkan kadar air tepung kedelai, ikan nila, susu skim dan tepung rumput laut masing-masing 13,01%, 76,86%, 5,03% dan 9,07%.
2. Hasil penelitian utama program linier didapat 3 formulasi yang *feasible*. Kemudian formula optimal terpilih dengan menggunakan program linier adalah formula I dengan harga yaitu Rp. 4.718,- per 300 gram bahan baku.
3. Hasil uji organoleptik dengan metode uji hedonik dapat disimpulkan bahwa produk sosis campuran tepung kedelai dan ikan nila dengan formula I lebih disukai oleh panelis dari segi warna dan aroma.
4. Hasil analisis kimia penelitian utama menunjukkan sosis campuran tepung kedelai dan ikan nila dengan formula I memiliki kandungan protein sebesar 38,91%, lemak sebesar 3,16%, dan air sebesar 53,88%. Hasil ini telah sesuai

dengan pembatas yang telah ditentukan berdasarkan SNI yaitu kadar protein minimal 13%, kadar lemak maksimal 25% dan kadar air maksimal 67%.

## **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dikemukakan saran yaitu ;

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mencari lebih banyak lagi formulasi menggunakan program linier sehingga dapat menghasilkan produk sosis campuran tepung kedelai dan ikan nila dengan tekstur yang mendekati sosis pada umumnya serta rasa yang disukai.
2. Perlu dilakukan lebih lanjut mengenai pengembangan sosis campuran selain sosis campuran tepung kedelai dan ikan nila.