

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Dilihat dari segi warna, tekstur, rasa, dan aroma, sosis perlakuan C dengan jumlah campuran 80 gram tambahan ikan lele dan 55 gram sari buah naga merupakan sosis dengan tambahan yang paling disukai.
2. Mutu fisik sosis dengan variasi penambahan ikan lele dan ekstrak buah naga terhadap Dengan skor rata-rata 4,57 dalam kategori “sangat disukai”, perlakuan C adalah warna yang paling disukai panelis.
3. Mutu fisik sosis dengan variasi penambahan ikan lele dan ekstrak buah naga terhadap tekstur yang diminati panelis yaitu perlakuan C dengan nilai rata-rata 4,43 kategori sangat suka.
4. Mutu fisik sosis dengan variasi penambahan ikan lele dan ekstrak buah naga terhadap rasa yang diminati panelis yaitu perlakuan C dengan nilai rata-rata 4,47 kategori sangat suka.
5. Mutu fisik sosis dengan variasi penambahan ikan lele dan ekstrak buah naga terhadap aroma yang diminati panelis yaitu perlakuan C dengan nilai rata-rata 4,43 kategori sangat suka.
6. Sosis yang dihasilkan pada perlakuan C dengan penambahan ikan lele sebanyak 80 gr dan ekstrak buah naga 55 gr dalam 100 gr memiliki kadar abu 1.90 % (SNI Maks 2,5%), kadar air 66.25 % (SNI Maks 68,0%), energi 141.35 kkal, protein 9,35 % (SNI Min 9,0 %) dan zat besi 1.27 mg.

B. SARAN

1. Perlu dilakukan uji umur simpan sosis ikan lele dengan ekstrak buah naga untuk mengetahui pengaruhnya terhadap daya tahan selama penyimpanan.
2. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi alternatif makanan selingan atau snack sehat yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.