

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Ada pengaruh yang signifikan dari variasi campuran jamur tiram putih terhadap sifat fisik sosis ikan kembung. Semakin banyak persentase campuran jamur tiram putih yang ditambahkan pada sosis ikan kembung, warna semakin kecoklatan, aroma amis ikan semakin berkurang, rasa gurih semakin bertambah, dan tekstur kenyal semakin berkurang atau lunak.
2. Ada pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) dari variasi campuran jamur tiram putih terhadap sifat organoleptik sosis ikan kembung. Secara keseluruhan produk sosis yang paling disukai oleh panelis adalah sosis perlakuan C (65%:35%).
3. Ada pengaruh yang signifikan ($p < 0,05$) dari variasi campuran jamur tiram putih terhadap kadar protein sosis ikan kembung. Hasil uji kadar protein, sosis perlakuan A (kontrol) memiliki rata-rata kadar protein tertinggi ($11,33 \pm 0,41\%$), diikuti oleh perlakuan B ($10,11 \pm 0,77\%$), kemudian perlakuan C ($9,50 \pm 0,14\%$), dan terendah perlakuan D ($8,12 \pm 0,14\%$).
4. Ada pengaruh ($p < 0,05$) variasi campuran jamur tiram putih terhadap kadar serat pangan sosis ikan kembung. Hasil uji kadar serat pangan, sosis perlakuan C memiliki rata-rata total serat tertinggi ($5,62 \pm 0,09\%$), diikuti

oleh perlakuan B ($5,61 \pm 0,13\%$), kemudian perlakuan D ($4,90 \pm 0,13\%$), dan terendah adalah perlakuan A ($4,06 \pm 0,24\%$).

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka saran yang dapat diberikan yaitu :

1. Berdasarkan hasil uji sifat fisik, untuk memperbaiki tekstur sosis ikan kembung dengan campuran jamur tiram putih peneliti perlu :
 - a. Memperhatikan kembali proses pengisian adonan sosis pada selongsong agar semua bagian dipastikan terisi secara merata.
 - b. Memperhatikan proses pemerasan air pada jamur tiram putih dipastikan sudah tidak ada air yang terkandung.
2. Berdasarkan hasil uji sifat fisik, sifat organoleptik, kadar protein, dan kadar serat pangan, produk sosis dengan perlakuan C (65%:35%) dapat direkomendasikan untuk dikembangkan lebih lanjut, namun dari segi tekstur perlu adanya perbaikan dengan menambah bahan lain untuk memperbaiki tekstur sosis yang lunak.
3. Bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian serupa, salah satu alternatif yang bisa dilakukan adalah mengubah jamur tiram putih menjadi tepung supaya kadar air di dalam produk sosis tidak terlalu banyak sehingga tekstur tidak menjadi lunak.