

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, analisis, data, dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. *Urutan* ayam (sosis terfermentasi) dengan perlakuan konsentrasi garam yang berbeda berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, tekstur dan mutu tekstur, rasa dan mutu rasa, serta penerimaan keseluruhan tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik warna dan mutu aroma.
2. Hasil analisis subyektif terhadap *urutan* ayam (sosis terfermentasi) yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 2,82-3,27 (netral), aroma 2,63-3,77 (netral-suka) dan mutu aroma 1,87-2,13 (agak gurih sedikit asam), tekstur 1,66-2,59 (tidak suka-netral) dan mutu tekstur 2,30-2,79 (agak padat-padat), rasa 2,13-4,29 (tidak suka-suka) dan mutu rasa 1,52 -2,53 (agak asin-gurih), serta penerimaan secara keseluruhan 3,43-4,30 (netral-suka).
3. Kadar protein *urutan* ayam (sosis terfermentasi) yang dihasilkan yaitu 33,99-35,73%/bb, kadar lemak *urutan* ayam (sosis terfermentasi) yaitu 6,89-7,56%/bb, kadar karbohidrat *urutan* ayam (sosis terfermentasi) yaitu 1,46-2,56%/bb, kadar air yaitu 52,61-53,72%, dan kadar abu *urutan* ayam (sosis terfermentasi) yaitu 2,83-3,53%/bb.
4. *Urutan* ayam (sosis terfermentasi) yang paling diterima secara organoleptik yaitu konsentrasi garam sebanyak 1% dan 2% dengan uji organoleptik warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan yang memiliki nilai rata-rata

tidak suka sampai suka serta karakteristik mutu aroma agak gurih sedikit asam, mutu tekstur agak padat hingga padat, dan mutu rasa agak asin hingga gurih .

5. Hasil analisis objektif dari *urutan* ayam (sosis terfermentasi) dengan perlakuan yang paling diterima secara uji organoleptik yaitu konsentrasi garam sebanyak 1% dan 2% diperoleh kadar protein 34,21-35,73%/bb, kadar lemak 7,03-7,56%/bb, kadar karbohidrat 1,46-1,75%/bb, kadar air 52,95-52,92%, dan kadar abu 2,83-3,49%/bb.
6. Nilai gizi dalam satu porsi 50 gram *urutan* ayam (sosis terfermentasi) mengandung protein 17,5 gram yang dapat memenuhi 28% kecukupan protein per hari untuk orang dewasa. Kandungan lemak 3,5 gram yang dapat memenuhi 5,2% kecukupan lemak per hari untuk orang dewasa. Kandungan karbohidrat 1 gram yang dapat memenuhi 0,28% kecukupan karbohidrat per hari untuk orang dewasa. Serta mengandung kadar air 26,5%, dan kadar abu 1,5% dalam setiap satu porsi *urutan* ayam (sosis terfermentasi).

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu:

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan dapat memodifikasi *urutan* ayam dengan menggunakan konsentrasi garam lebih tinggi dan bahan pangan hewani lainnya untuk meningkatkan nilai zat gizi serta menambah kesukaan panelis dari segi karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Diharapkan dengan adanya produk *urutan* ayam (sosis terfermentasi) ini dapat dijadikan acuan kepada masyarakat umum khususnya usia dewasa agar mampu melestarikan makanan tradisional daerah menjadi makanan bernilai gizi tinggi yang dapat memenuhi kebutuhan protein, lemak, dan karbohidrat.