

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Sosis ayam dari penambahan *Isolat soy protein* dan *Sodium Tripoliphospat* memiliki kadar protein yang tinggi serta disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Penambahan ISP dan STPP memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur, kadar air dan kadar protein. Penambahan ISP semakin besar dapat menurunkan kadar air dan meningkatkan kadar protein serta nilai tekstur. Sementara penambahan STPP yang tinggi menyebabkan penurunan kadar air dan menaikkan nilai tekstur namun tidak berpengaruh terhadap kadar protein.
- b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan panelis terhadap sosis ayam dengan penambahan ISP 15% dan STPP 0,11% paling disukai panelis. Sosis ayam dengan perlakuan tersebut memiliki kandungan kadar air 64.25% b/b, kandungan kadar protein sebesar 19.02%, kadar lemak 3.42%, kadar abu 1.36% b/b dan karbohidrat 11.93% b/b. Sementara nilai *hardness* 86.19 N, nilai *cohesiveness* 0.74, nilai *springiness* 0.94 mm, nilai *gumminess* 69.69 N dan nilai *chewiness* 65.74 N.

B. Saran

- a. Perlu dilakukan penambahan lemak dengan proporsi yang lebih besar untuk memperoleh emulsi yang lebih baik.

- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proporsi penambahan ISP sebagai sumber pangan fungsional yang memiliki kadar protein serta tekstur yang dapat diterima oleh panelis.