

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

#### 1. Kesimpulan Umum

Sosis ayam dari penambahan jenis dan konsentrasi kacang-kacangan memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur dan kesukaan sosis ayam

#### 2. Kesimpulan Khusus

a. Penambahan jenis dan konsentrasi kacang-kacangan memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur sosis ayam. Penambahan semakin tinggi proporsi penambahan variasi dan variasi terhadap sosis ayam maka semakin tinggi nilai tekstur sosis ayam.

b. Berdasarkan nilai tingkat kesukaan terhadap sosis ayam konsentrasi penambahan variasi 10%% dan variasi sosis ayam dengan kedelai, sosis ayam paling disukai dengan skor 4,10. Sosis ayam dengan perlakuan tersebut memiliki parameter warna 4,10, parameter aroma sebesar 4,10, parameter rasa 3,90, parameter tekstur 3,60, dan parameter keseluruhan 4,10. Sementara nilai *hardness* 43.10 N – 99.35 N, nilai *cohesiveness* 0,451 - 0,524, nilai *gumminess* antara 12.95 N - 45.75 N dan nilai *chewiness* 11.03 N - 45.53 N. Perlu dilakukan penambahan lemak dengan proporsi yang lebih besar untuk memperoleh emulsi yang lebih baik.

## **B. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proporsi penambahan jenis dan konsentrasi kacang-kacangan sebagai sumber pangan fungsional yang memiliki tekstur, kandungan yang baik serta dapat disukai oleh masyarakat.
2. Perlu dilakukan pembuatan sosis ayam yang memiliki sifat kimia sesuai dengan SNI 3820-2015. Agar sosis ayam yang dihasilkan dapat di konsumsi oleh masyarakat dengan aman.