

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Aplikasi penggunaan tepung yang berbeda dengan konsentrasi kromanon deamina yang berbeda memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar air, *cooking loss*, *hardness* dan *springiness* sosis. Semakin tinggi dosis kromanon deamina akan menyebabkan penurunan kadar air, *springiness* dan *cooking loss*, peningkatan WHC dan *hardness* sosis.
- Aplikasi tepung tapioka pada dosis kromanon deamina 0,05 cc/kg berat badan menyebabkan peningkatan *cooking loss* dan pada dosis kromanon 0,025 cc/kg berat badan meningkatkan nilai *hardness* sosis. Aplikasi tepung maizena pada dosis kromanon deamina 0,05 cc/kg berat badan menyebabkan peningkatan kadar air sosis. Sedangkan aplikasi tepung sagu pada dosis kromanon deamina menyebabkan nilai *springiness* sosis lebih tinggi.
- Aplikasi tepung tapioka dengan dosis kromanon 0,025 cc/kg berat badan merupakan kombinasi terbaik berdasarkan uji fisik dan kimia karena memiliki nilai kadar air yang sesuai dengan SNI sosis, nilai *cooking loss* rendah, nilai WHC meningkat, nilai *hardness* dan nilai *springiness* yang mendekati tekstur sosis sapi.

5.2. Saran

- Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar lemak yang terserap kedalam produk sosis, uji kadar protein terhadap produk sosis.
- Diperlukan Penelitian lebih lanjut terkait uji organoleptik (penilaian panelis) terhadap produk sosis
- Diperlukan penelitian lebih lanjut terkait umur simpan produk sosis.