

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapat dalam penelitian ini dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu :

1. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengaruh suhu dan lama waktu penyimpanan berpengaruh nyata terhadap analisis berat, kadar air, kadar protein, total mikroba (TPC), organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa *edible coating* sosis sapi yang dihasilkan.
2. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa suhu dan lama penyimpanan maksimal yang dapat dikonsumsi oleh konsumen pada *edible coating* sosis sapi yang dihasilkan adalah analisis kadar air yang terdapat pada MIP2 sebesar 58,44% yang dimana masih di bawah batas maksimum dari ketentuan SNI yaitu 67%, kadar protein 13,60% yang masih di atas dari batas minimum SNI yaitu sebesar 8,00, dan yang paling penting pada analisis uji total mikroba pada suhu -20° C hari ke 4 sebanyak $6,73 \times 10^4$ CFU/g yang dimana hasil ini masih jauh dari ambang batas maksimal SNI yaitu 1×10^5 CFU/g, dari hasil rerata uji organoleptik keseluruhan pada faktor suhu -20° C hari ke 4 mendapat skor 3,8 dengan keterangan suka. Dengan ini pada faktor suhu -20° C hari ke 4 merupakan batas yang bisa diterima oleh konsumen.

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah penggunaan bahan dalam pembuatan *edible coating* sosis sapi terutama pada bahan karagenan yang harus diperhatikan dalam takaran pembuatan *edible coating* yang sangat berpengaruh terhadap karakteristik pada lapisan *primer* sosis sapi.