

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan:

1. Perbandingan berat daging ikan bandeng dan tepung sagu berpengaruh pada kadar air, kadar abu, kadar lemak dan kadar protein. Akan tetapi tidak berpengaruh pada total perbedaan warna ( $\Delta E$ ).
2. Penambahan ekstrak buah naga merah berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan total perbedaan warna ( $\Delta E$ ).
3. Formulasi terbaik adalah A2B2 (70% daging ikan bandeng : 20% tepung sagu dan ekstrak buah naga merah 20%) dengan parameter kadar air, kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak yang sesuai dengan SNI sosis ikan dan yang paling disukai oleh panelis dalam hal rasa, aroma, tekstur, dan warna.

### B. Saran

1. Sosis yang dihasilkan hanya bertahan selama 2 hari pada suhu ruang sehingga supaya dapat bertahan lebih lama perlu dilakukan penelitian lanjut dengan memberi pengawet alami seperti kitosan kulit udang yang mengandung sifat antibakteri, mengimobilisasi bakteri, dan tidak merubah rasa dan aroma.

2. Kandungan protein pada sosis ikan masih bisa ditingkatkan dengan perlakuan pencucian sebelum di fillet. Proses pencucian pada penelitian ini dilakukan sebelum dan setelah difillet sehingga kadar proteinnya menurun.
3. Kekentalan dan standar pada ekstrak buah naga merah tidak diukur. Disarankan untuk penelitian selanjutnya diukur supaya dapat menentukan konsentrasi ekstrak buah naga merah yang digunakan sebagai pewarna alami makanan.