

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka dapat disimpulkan

1. Substitusi rumput laut *K. alvarezii* sebesar 15% menghasilkan karakteristik mutu hedonik yaitu warna yang, kenampakan agak homogen, kurang mengkilap dan sedikit berpori dan tekstur sosis ikan lele yaitu kenyal (normal).
2. Substitusi rumput laut *K. alvarezii* sebesar 18% menghasilkan nilai elastisitas dan kekompakan yaitu nilai elastisitas 3,63 mm dan kekompakan 0,72.
3. Substitusi rumput laut *K. alvarezii* sebesar 15% menghasilkan kadar protein yaitu 13,59%, kadar lemak yaitu 2,97%, kadar air 60,68%, kadar abu 0,2%, kadar serat 7,83%.
4. Formula sosis ikan lele (*C. gariepinus*) yang disubstitusi rumput laut *K. alvarezii* terbaik adalah konsentrasi 15%.

5.2 Saran

Saran yang dapat disarankan kepada peneliti berikutnya adalah

1. Sosis ikan lele hasil perlakuan memiliki kadar air yang masih tinggi, oleh karenanya diperlukan penelitian lanjut mengurangi kadar air sosis ikan lele selama penyimpanan dan pendugaan umur simpan sosis.
2. Perlu diteliti jenis pengemas yang dapat memperpanjang umur simpan produk sosis ikan lele.