

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian kandungan gizi sosis ikan lele dengan penambahan tepung jagung sebagai makanan tinggi energi dan tinggi protein dapat disimpulkan bahwa :

1. Uji Tingkat Kesukaan terhadap 3 formulasi sosis ikan lele dengan penambahan tepung jagung sebagai makanan tinggi energi tinggi protein yang telah dilakukan pada 30 panelis didapatkan hasil tertinggi atau yang paling disukai berdasarkan presentase nilai total adalah F2 sebesar yang menyatakan bahwa sosis ikan lele dapat diterima.
2. Kandungan Energi sosis ikan lele dengan penambahan tepung jagung dengan perbandingan pada formula F2 yang diujikan sebanyak 3 kali pengulangan menunjukkan hasil rata-rata 143,86%. Dimana kandungan tersebut sudah memenuhi standar SNI (Badan Standarisasi Nasional, 2015).
3. Kandungan protein sosis ikan lele dengan penambahan tepung jagung dengan perbandingan pada formula F2 yang diujikan sebanyak 3 kali pengulangan menunjukkan hasil rata-rata 10.18%. Dimana kandungan tersebut sudah memenuhi standar SNI (Badan Standarisasi Nasional, 2015).
4. Kandungan lemak sosis ikan lele dengan penambahan tepung jagung dengan perbandingan pada formula F2 (70% : 20% : 10%) yang diujikan sebanyak 3 kali pengulangan menunjukkan hasil rata-rata 7,89%. Dimana kandungan tersebut sudah memenuhi standar SNI (Badan Standarisasi Nasional, 2015).

5. kandungan karbohidrat sosis ikan lele dengan penambahan tepung jagung dengan perbandingan pada formula F2 (70% : 20% : 10%) yang diujikan sebanyak 3 kali pengulangan menunjukkan hasil rata-rata 8.01%. Dimana kandungan tersebut sudah memenuhi standar SNI (Badan Standarisasi Nasional, 2015).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan beberapa hal dapat disarankan untuk peneliti selanjutnya yaitu perlunya pengembangan formulasi sosis dengan penambahan pangan lokal lainnya yang dapat meningkatkan nilai gizi sosis ikan lele. Selain itu dapat mengkaji lebih dalam faktor rasa dan tekstur sosis yang sempurna.