

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Uji tingkat kesukaan yang meliputi indikator warna, aroma, rasa, dan tekstur yang dilakukan oleh panelis dengan tingkat kesukaan tertinggi yaitu pada sosis ikan nila formula II.
2. Kandungan protein sosis ikan nila dengan penambahan tepung jamur tiram pada formulasi II dengan hasil 14,86 gram, untuk per sajian 50 gram mengandung 7,43 gram.
3. Kandungan serat sosis ikan nila dengan penambahan tepung jamur tiram pada formulasi II dengan hasil 2,79 gram, untuk per sajian 50 gram mengandung 1,4 gram.

B. Saran

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Pada penelitian sosis ikan nila dengan penambahan tepung jamur tiram putih ini masih kurang baik dalam pelaksanaannya. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat diteliti dengan kontrol terhadap suhu penggorengan sosis ikan nila dengan penambahan tepung jamur tiram putih.

2. Bagi Masyarakat

Sosis ikan nila dengan penambahan tepung jamur tiram dapat digunakan sebagai alternative produk makanan yang dapat dikonsumsi dan dijual disemua kalangan.

3. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai tambahan informasi bagi mahasiswa tentang produk dengan kandungan protein dan serat yang tinggi untuk memudahkan penelitian lebih lanjut.