

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Dari penelitian ini, dapat diperoleh kesimpulan berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada produk sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe yaitu sebagai berikut:

- a. Formulasi sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe dibuat menjadi 3 formulasi dengan perbandingan tepung tempe dan ikan teri pada F1 (35 g : 45 g), F2 (40 g : 40 g), dan F3 (45 g : 35 g).
- b. Hasil uji kimia yang telah dilakukan, diketahui bahwa kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat tidak berpengaruh secara nyata ($P>0,05$) pada sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe. *Range* hasil analisis sifat kimia sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe adalah sebagai berikut: kadar air 54,45% - 56,45%; kadar abu 2,72% - 3,04%; kadar protein 16,35% - 16,50%; kadar lemak 9,72% - 11,24%; kadar karbohidrat 13,97% - 15,08%.
- c. Hasil uji kimia pada kadar zat besi yang telah dilakukan, tidak berpengaruh nyata ($P>0,05$) pada sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe. *Range* hasil analisis kadar zat besi sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe yaitu 1,48 mg - 2,42 mg.
- d. Hasil analisis uji organoleptik yang telah dilakukan pada penelitian ini menunjukkan bahwa parameter tekstur, aroma, rasa dan warna tidak berpengaruh secara nyata ($P>0,05$) pada sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe.
- e. Formulasi F3 sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe dengan perbandingan tepung tempe 45 g : ikan teri 35 g merupakan formulasi terpilih melalui Metode Perbandingan Eksponensial (MPE). Sosis memiliki kandungan energi 228 kkal; protein 16,4 g; lemak 11,3 g; karbohidrat 15 g; zat besi 2,4 mg dalam satu takaran saji yaitu 100 gram.

V.2 Saran

Kadar zat besi pada produk sosis ikan teri yang disubstitusi tepung tempe telah memenuhi 6,72% - 11% zat besi yang diperlukan oleh tubuh, namun belum bisa dikatakan sebagai pangan sumber zat besi. Dengan demikian, penelitian lanjutan disarankan agar memperoleh formulasi yang lebih baik, penambahan bahan yang kaya akan zat besi serta modifikasi proses pengolahan agar kadar zat besi yang dihasilkan dapat dimanfaatkan sebagai makanan selingan sumber zat besi pada kelompok yang rentan terhadap anemia.