

BAB VI

PENUTUP

VI.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini dapat didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Tahap-tahap pembuatan tepung biji jali terdiri dari persiapan biji jalikering. Lalu proses penghalusan menggunakan blender besi. Kemudian dimasukan ke dalam mesin pengayak tepung dengan ukuran 80 mesh. Bagian tepung yang tidak lolos atau masih terlihat kasar akan diblender kemudian diayak kembali menggunakan mesin pengayak tepung.
- b. Tepung biji jali mengandung 10,1% air, 0,71% abu, 8,47% protein, 1,01% lemak, 79,7% karbohidrat, dan 2,57 serat pangan. Hasil sifat fisik tepung biji jali adalah tepung biji jali memiliki rendemen sebesar 31,6% dan densitas kamba sebesar 0,74 g/mL.
- c. Formula yang digunakan pada penelitian adalah F1 dengan penambahan biji jali yaitu 43%, F2 dengan penambahan biji jali yaitu 48% dan F3 dengan penambahan biji jali yaitu 53%.
- d. Hasil uji organoleptik secara keseluruhan didapatkan karakteristik mutu hedonik sosis tepung biji jali kisaran warna abu tua, untuk aroma berada pada kisaran sangat harum, untuk rasa berada pada kisaran antara gurih hingga sangat gurih, dan untuk tekstur berada pada kisaran lunak sampai dengan sangat lunak. Berdasarkan hasil uji hedonik nilai rata-rata tertinggi pada warna, aroma, rasa dan tekstur untuk sosis tepung biji jali terdapat pada F2. Hal ini menunjukkan bahwa F2 banyak disukai oleh panelis. Sehingga pada penelitian ini F2 ditetapkan sebagai formula terpilih.
- e. Kandungan gizi sosis tepung biji jali terpilih yaitu 49,2% air, 2,34% abu, 7,06% protein, 3,78% lemak, 37,6% karbohidrat dan 0,00482% serat pangan.

VI.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai intervensi sosis tepung biji jali tersebut. Selain itu, perlu diteliti lebih lanjut tentang cara pencegahan tekstur sosis yang keras pada sosis tepung biji jali dan perlu juga dilakukan analisis mikrobiologi untuk mendukung keamanan pada produk sosis tepung biji jali.

