

## BAB V

### PENUTUP

#### V.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat berdasarkan hasil analisis produk karakteristik sifat kimia dan organoleptik sosis biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) tinggi protein sebagai berikut:

- a. Tepung biji nangka dibuat dengan pencucian pada biji nangka, lalu direndam dengan air kapur selama 5-10 menit, lalu direbus selama 30 menit dan ditiriskan selama 5 menit, selanjutnya pisahkan kulitnya. Kemudian biji nangka dipotong dengan ukuran  $\pm 0,33$  mm, lalu dikeringkan dengan bantuan sinar matahari selama 2x24 jam, setelah itu dihaluskan dengan *blender*, terakhir diayak dengan ayakan berukuran 80 *mesh*.
- b. Formulasi sosis biji nangka pada tiga perlakuan yang terdiri dari F1 dengan 100 g, F2 dengan 132.5 g, dan F3 dengan 150 g tepung biji nangka.
- c. Berdasarkan uji mutu hedonik pada semua atribut (warna, aroma, rasa, dan tekstur) sosis biji nangka terdapat perbedaan sangat nyata ( $p < 0,01$ ) pada setiap perlakuan (F1, F2, dan F3).
- d. Berdasarkan uji hedonik pada atribut warna, rasa, dan tekstur sosis biji nangka terdapat perbedaan yang sangat nyata pada semua perlakuan (F1, F2, dan F3) ( $p < 0,01$ ) dan pada atribut aroma sosis biji nangka terdapat perbedaan nyata pada semua perlakuan (F1, F2, dan F3) ( $p < 0,05$ ).
- e. Formula terpilih pada penelitian ini dengan menggunakan metode Bayes adalah sosis biji nangka F1 dengan 100 g biji nangka. Hasil analisis kimia dengan uji proksimat pada sosis biji nangka menunjukkan kadar air 51.91%, kadar abu 4.03%, kadar protein 6,25%, kadar lemak 0,75%, dan karbohidrat 179.99%.

## V.2 Saran

Butuh penelitian yang lebih lanjut mengenai aspek keamanan pangan dari sosis biji nangka yang berhubungan dengan daya simpan dan mikrobiologis untuk mendukung keamanan konsumsi produk ini. Perlu adanya penambahan jumlah penggunaan biji nangka pada batas bawah pada formula, agar masuk dalam makanan “sumber” ataupun “tinggi” protein. Selain itu perlu dilakukan analisis fisik untuk mengetahui tingkat kekenyalan, serta tekstur dari sosis biji nangka.