

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian pembuatan sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning, dan paprika hijau mendapatkan formula terbaik pada penambahan 50%. Hasil yang diperoleh pada uji daya terima konsumen ketiga perlakuan dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau serta sosis ayam tanpa penambahan paprika sebagai pembanding menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pada kategori suka dalam aspek warna memperoleh nilai 4.70, aspek rasa memperoleh nilai 4.30, aspek aroma memperoleh nilai 4.33 dan aspek kekenyalan memperoleh nilai 4.26.

Pada uji hipotesis terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau terhadap sosis ayam pada aspek warna, rasa dan aroma sehingga dilanjutkan dengan uji tuckey dan didapatkan untuk aspek warna, rasa dan aroma formula terbaik adalah formula A, sosis ayam dengan penambahan paprika merah sebanyak 50% yang disukai oleh panelis.

Kesimpulan dari hasil penelitian maka dapat dinyatakan bahwa terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning, dan paprika hijau pada pembuatan sosis ayam pada aspek warna, rasa, dan aroma, sedangkan pada aspek kekenyalan tidak terdapat pengaruh penambahan paprika merah, paprika kuning, dan paprika hijau pada pembuatan sosis ayam.

Maka sosis ayam dengan penambahan paprika merah, paprika kuning dan paprika hijau dapat diterima oleh konsumen. sehingga formula sosis ayam dengan

penambahan sebanyak 50% paprika merah, 50% paprika kuning dan 50% paprika hijau yang direkomendasikan untuk diproduksi atau dipasarkan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima oleh masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian dalam bentuk :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk menilai daya simpan sosis ayam dengan penambahan paprika ini.
2. Analisis kandungan gizi, sehingga dapat diketahui dengan jelas kandungan zat gizi yang terkandung dalam produk sosis ayam dengan penambahan paprika ini.
3. Pengembangan produk jadi dengan menggunakan paprika.