

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil pengujian validitas kualitas menunjukkan oleh 5 dosen ahli dilanjutkan uji deskriptif oleh 5 panelis untuk menilai produk sosis ayam pada suhu ruang, 5 panelis untuk menilai produk sosis pada suhu dingin (*refrigerator*), 10 panelis untuk menilai produk sosis ayam pada suhu beku (*freezer*) dengan dilakukan hasil akhir penilaian terhadap hasil analisis deskriptif pada produk sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing* berdasarkan masa simpan. Penilaian hasil uji untuk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* suhu ruang 30°C mengalami perubahan pada hari ketiga, karena suhu ruang memiliki berbagai mikroorganisme pendukung tumbuhnya jamur, kapang dan lain sebagainya. Sosis ayam *edible* dan *non edible casing* suhu dingin 2°C (*refrigerator*) tidak mengalami perubahan yang signifikan, suhu dingin menjaga sosis ayam dari perubahan eksternal dan internal. Sosis ayam *edible* dan *non edible casing* suhu beku -10°C (*freezer*) penyimpanan hingga tiga minggu mengalami perubahan dengan kandungan air yang bertambah, sehingga sosis ayam kedua *edible casing* tidak menyatu ketika akan dikonsumsi.

Berdasarkan masa simpan produk sosis ayam dengan *edible* dan *non edible casing* untuk ketiga masa simpan adalah suhu ruang untuk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* pada periode waktu dua hari. Suhu dingin 2°C (*refrigerator*) untuk sosis ayam *edible* dan *non edible casing* pada periode waktu nol hari hingga

tiga hari memiliki kondisi segar. Suhu beku (*freezer*) untuk sosis ayam *edible casing* dan *non edible casing* memiliki kondisi baik hingga dua minggu, masuk tiga minggu tekstur tidak solid dan kandungan air bertambah.

5.2 Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Melakukan penelitian lanjutan terhadap kandungan gizi pada sosis ayam yang memiliki periode waktu yang berbeda.
2. Melakukan penelitian uji daya terima konsumen terhadap sosis ayam berdasarkan masa simpan yang berbeda.
3. Melakukan penelitian lanjutan terhadap masa simpan sosis ayam dengan jenis *Edible casing*, seperti selulose untuk pembuatan sosis ayam.