

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan temuan penelitian, dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pembuatan sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun telah berhasil dilakukan, dimulai dari pembuatan tepung daun torbangun dan ikan baung giling, kemudian dilanjutkan dengan pembuatan sosis menggunakan 4 formulasi yang berbeda yaitu F1 (75 gr ikan baung : 0 gr daun torbangun), F2 (75 gr ikan baung : 1 gr daun torbangun), F3 (75 gr ikan baung : 2 gr daun torbangun) dan F4 (75 gr ikan baung : 3 gr daun torbangun).
2. Hasil uji hedonik dan mutu hedonik sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun berdasarkan uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan adanya perbedaan terhadap semua parameter (warna, aroma, tekstur, rasa, *aftertaste*, dan keseluruhan).
3. Hasil uji fisikokimia sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun menunjukkan bahwa penambahan daun torbangun pada sosis ikan baung mempengaruhi karakteristik gizi dan sifat fisik produk. Peningkatan penambahan daun torbangun cenderung meningkatkan kandungan protein, kadar abu, total flavonoid, aktivitas antioksidan serta tekstur, namun menurunkan kadar air. Sementara itu, kandungan energi, karbohidrat, dan lemak menunjukkan variasi antar formulasi. Secara umum, penambahan daun torbangun memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan nilai

fungsional produk, khususnya kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi ibu menyusui.

4. Formulasi terbaik ditentukan menggunakan metode De Garmo berdasarkan hasil uji organoleptik dan uji fisikokimia. Formula yang terpilih adalah formula 2 dengan komposisi 75 gr ikan baung dan 1 gr daun torbangun.
5. Satu porsi sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun pada formula terpilih (F2) sebanyak 90 g dapat memenuhi 15,75% kebutuhan protein harian ibu menyusui pada 6 bulan pertama pada usia 19 – 49 tahun serta 16,80% kebutuhan protein harian ibu menyusui pada 6 bulan kedua pada usia 19 – 49 tahun.

5.2 Implikasi

Implikasi dari hasil penelitian yang telah dilakukan yaitu sebagai berikut:

1. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk perkembangan ilmu pengetahuan pada bidang gizi pangan.
2. Sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun diharapkan dapat menjadi alternatif makanan tambahan untuk ibu menyusui.
3. Penelitian ini memberikan gambaran bahwa bahan pangan lokal seperti ikan baung dan daun torbangun dapat dikembangkan menjadi produk olahan pangan yang lebih inovatif dan bernilai tambah.

5.3 Saran

1. Diperlukan melakukan uji antioksidan kembali untuk mengetahui
2. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat melakukan pengembangan lebih lanjut terhadap produk sosis ikan baung dengan penambahan daun torbangun terkait

pengujian daya simpan produk untuk mengetahui ketahanan produk selama penyimpanan.

