

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

1. Substitusi tepung tapioka dengan tepung sukun sampai level 20% tidak berpengaruh terhadap nilai pH sosis asap daging kerbau namun berpengaruh terhadap Daya Mengikat Air (DMA) serta mempengaruhi uji hedonik dan mutu hedonik.

2. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah substitusi tepung sukun 15% karena dapat meningkat kesukaan panelis pada uji hedonik dan mutu hedonik terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk meneliti kualitas fisik dan organoleptik substitusi tepung tapioka dengan tepung sukun pada sosis asap daging itik afkir.