

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan pada penelitian ini adalah bahwa perbedaan bangsa sapi potong memberikan hasil yang berbeda terhadap kualitas fisik daging sapi. Pada rata-rata pH daging sapi tertinggi adalah daging sapi Bali dan yang terendah adalah sapi Brahman Cross. Rataan susut masak daging sapi tertinggi didapatkan pada daging sapi Peranakan Simmental dan Terendah adalah daging Sapi Pesisir. Pada keempukan atau daya putus tertinggi yaitu pada daging Sapi Pesisir sedangkan yang memiliki daya putus rendah adalah daging sapi Peranakan Simmental. Skor warna tertinggi adalah pada daging sapi Brahman Cross dan yang skor terendah pada daging sapi Peranakan Simmental. Untuk daya ikat air tertinggi pada daging sapi Peranakan Simmental dan terendah pada daging Sapi Pesisir.

### 5.2 Saran

Disarankan masyarakat bisa mengetahui dalam memilih produk daging yang akan dikonsumsi dengan melihat ciri-ciri fisik daging, masyarakat bisa mengetahui daging dari bangsa sapi potong apa yang dibeli. Sebaiknya pada penjualan daging sapi bisa dipisah-pisahkan daging dari beberapa bangsa sapi potong tersebut.