

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan penambahan ekstrak cassia vera pada bika ambon memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, nilai aktivitas antioksidan, bilangan peroksida, skor organoleptik warna, aroma dan rasa namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu dan skor organoleptik tekstur. Serta selama 9 hari penyimpanan terjadi penurunan kadar air dan Aw bika ambon yang mana persentase kadar air hari ke-0 berkisar antara 26,47-28,33% kemudian pada hari ke-9 menurun dengan rata-rata 18-93-18,99%, sedangkan aktivitas air (Aw) pada hari ke-0 berkisar antara 0,841-0,885 kemudian pada hari ke-9 menurun dengan rata-rata 0,767-0,778, namun terjadi peningkatan pada asam lemak bebas yang mana pada hari ke-0 berkisar antara 0,34-0,47% dan pada hari ke-9 meningkat dengan rata-rata 0,74-0,88%.
2. Penambahan ekstrak cassiavera mempengaruhi mutu umur simpan bika ambon, dimana umur simpan bika ambon tanpa penambahan ekstrak cassiavera hanya sampai hari ke 3 layak untuk dikonsumsi, penambahan ekstrak cassiavera 0,05% sampai 4 hari dan ekstrak cassiavera 0,01% sampai 5 hari, penambahan ekstrak cassiavera 0,15% sampai 6 hari dan ekstrak cassiavera 0,2% 7 hari masih layak untuk dikonsumsi.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, sebaiknya perlu studi lebih lanjut mengenai perbedaan suhu bika ambon selama penyimpanan.