

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Penelitian ini disimpulkan bahwa perlakuan pelayuan dan pembekuan tidak memberikan pengaruh yang berbeda terhadap pH, daya ikat air, susut masak dan keempukan daging kerbau namun memberikan pengaruh terhadap warna daging, dimana daging yang mengalami pelayuan dan pembekuan warna cenderung lebih gelap

5.2 SARAN

Bagi konsumen dalam memilih daging kerbau segar, daging pelayuan dan daging pembekuan tidak perlu bimbang , karena daging pelayuan dan pembekuan memiliki kualitas fisik yang tidak jauh berbeda dengan kualitas daging kerbau segar.

