

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa perendaman hati ayam dalam larutan daun salam (*Syzygium polyanthum*) berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap kadar kolesterol, nilai pH, dan nilai organoleptik aroma dan berbeda tidak nyata terhadap kadar protein, kadar air, nilai organoleptik warna, rasa dan tekstur. Perendaman hati ayam dengan larutan air daun salam 2,4% merupakan perlakuan terbaik, karena lebih ekonomis, yaitu menghasilkan pasta hati ayam dengan kadar kolesterol 10,20 mg/dl, kadar protein 17,88%, kadar air 54,94%, nilai pH 7,03 nilai organoleptik warna 2,12, rasa 2,32, tekstur 2,20, dan aroma 2,24 yang termasuk ke dalam kategori suka.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, untuk pembuatan pasta hati ayam terbaik menggunakan 2,4% larutan daun salam. Untuk mendapatkan hasil yang terbaik berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan.

