

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disimpulkan bahwa, perbedaan metode *thawing* tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar protein dan kadar lemak, dengan kadar air berkisar antara 76,14%-77,84%, kadar protein 17,21%-18,28% dan kadar lemak berkisar antara 4,71%-6,17%, sedangkan metode *thawing* memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap susut masak, dengan susut masak berkisar antara 19,84%-29,49%.

5.2. Saran

Semua daging sapi yang telah dibekukan dan telah melalui proses *thawing* dengan suhu ruang, air mengalir dan air hangat tetap mempunyai kualitas kimia yang bagus dan tidak mempengaruhi kandungan yang terdapat di dalamnya baik itu kadar air, kadar protein maupun kadar lemak.

