

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian ini bahwa perbedaan Metode Thawing memberikah pengaruh yang hasil uji stastisik menunjukkan perbedaan, metode *thawing* berbeda nyata ($P < 0,05$) terhadap susut masak (rataan tertinggi 28,39% *thawing* air hangat), daya ikat air (rataan tertinggi 30,29% *thawing* suhu ruang) dan keempukan (rataan tertinggi 6,36 kg/cm² *thawing* air hangat), sedangkan berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap *drip* (rataan tertinggi 7,14% *thawing* suhu ruang).

Hasil uji stastistik ini dilakukan uji lanjut DMRT karena ada beda, dengan hasil superskrip : *drip* (SR^a AM^b AH^b), keempukan (AH^a AM^b SR^b), daya ikat air (SR^a AH^b AM^b) dan susut masak (AH^a AM^b SR^b). Metode *thawing* terbaik dari 3 perlakuan metode *thawing* yang berbeda adalah suhu ruang dan air hangat, akan tetapi *thawing* dengan suhu ruang memakan waktu yang lebih lama jika dibandingkan *thawing* dengan air hangat yang relatif singkat.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian, maka dapat disarankan penggunaan metode *thawing* daging beku yang baik adalah *thawing* dengan air hangat atau *thawing* dengan suhu ruang, akan tetapi *thawing* dengan air hangat memakan waktu yang lebih singkat jika dibandingkan dengan suhu ruang.