V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Interaksi antara lama stimulasi listrik dengan lama pembekuan tidak berpengaruh nyata terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak daging *silverside* sapi Pesisir.
2. Lama stimulasi listrik tidak berpengaruh nyata terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak daging *silverside* sapi Pesisir.
3. Lama pembekuan berpengaruh sangat nyata terhadap pH dengan nilai pH terendah pada perlakuan pembekuan 2 bulan dan berpengaruh nyata terhadap susut masak dan keempukan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap daya ikat air, kadar air, kadar protein dan kadar lemak silverside sapi Pesisir.

5.2. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan untuk menguji kualitas fisik dan kimia daging *silverside* sapi Pesisir dengan lama stimulasi listrik dan lama pembekuan yang berbeda sebagai upaya menghasilkan daging yang memiliki kualitas yang baik.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA