

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan lama waktu pengovenan (2, 4, 6, 8, dan 10 jam) dendeng giling daging sapi *ready to cook* memiliki pengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur yang dihasilkan.
2. Lama waktu pengovenan sangat mempengaruhi kadar air, kadar protein dan tekstur dendeng yang dihasilkan dan hal ini sesuai dengan hasil penelitian dimana perlakuan E dengan waktu pengeringan paling lama yaitu 10 jam menghasilkan rata-rata kadar air sebesar 30,45%, kadar protein 26,79%, dan tekstur 31,32 N/cm<sup>2</sup>. Sebaliknya dengan waktu pengeringan yang paling sedikit pada perlakuan A yaitu 2 jam menghasilkan rata-rata kadar air sebesar 43,36%, kadar protein 21,18%, dan tekstur 15,08 N/cm<sup>2</sup>. Artinya semakin lama proses pengeringan dilakukan menghasilkan kadar air yang lebih sedikit, terjadinya peningkatan kadar protein pada bahan pangan dan menghasilkan tekstur yang tidak terlalu keras tapi juga tidak lembek.
3. Lama waktu pengovenan terhadap kadar air, kadar protein dan tekstur dendeng giling daging sapi *ready to cook* didapatkan hasil terbaik pada perlakuan E dengan lama waktu pengovenan selama 10 jam dengan kadar air sebesar 30,45%, kadar protein 26,79% dan tekstur 31,32 N/cm<sup>2</sup>.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk pembuatan dendeng giling daging sapi *ready to cook* sebaiknya dilakukan pengovenan dengan waktu selama 10 jam.