

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh interaksi antara lama stimulasi listrik dengan lama pembekuan terhadap kualitas fisik dan kimia daging *Silverside* kerbau. Perlakuan lama stimulasi listrik menurunkan kadar lemak daging, namun tidak berpengaruh terhadap pH, daya ikat air, susut masak, keempukan, kadar air dan kadar protein daging *Silverside* kerbau. Sedangkan lama pembekuan menurunkan pH daging dan meningkatkan daya ikat air daging. Namun lama pembekuan tidak berpengaruh terhadap susut masak, keempukan, kadar air, kadar protein dan kadar lemak daging *Silverside* kerbau.

5.2 Saran

Disarankan agar menerapkan perlakuan lama stimulasi listrik dan lama pembekuan pada daging secara terpisah, karena tidak terdapat pengaruh interaksi antara kedua perlakuan. Perlakuan stimulasi listrik dapat menurunkan kadar lemak daging dan lama pembekuan dapat mempertahankan pH tetap stabil dan meningkatkan daya ikat air daging *Silverside* kerbau. Kemampuan menahan air daging tinggi akan menghasilkan tekstur daging yang empuk.