

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Lama marinasi berpengaruh nyata terhadap pH, susut masak dan nilai organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan). Namun berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air. Semakin lama waktu marinasi, semakin rendah pH, tetapi semakin tinggi susut masak dan nilai organoleptik. Sate daging ayam petelur afkir pada penelitian ini hasil terbaik didapati pada perlakuan C dengan lama marinasi 125 menit. Pada uji kadar air, pH (sebelum dan sesudah dimasak) dan susut masak didapati hasil masing-masing yaitu 58,84%, 5,54, 5,94, 40,60%. Pada uji organoleptik didapati hasil uji warna 5,74 (suka), aroma 6,08 (suka), tekstur 6,46 (suka), rasa 6,18 (suka) dan penerimaan keseluruhan 6,22 (suka).

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya dapat diarahkan pada pembuatan sate *ready-to-cook* dalam penyimpanan pada suhu beku