

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Perendaman ampela ayam menggunakan sari mata nanas memberikan pengaruh terhadap keempukan, pH, daya ikat air, susut masak, dan sifat organoleptik ampela ayam. Perlakuan perendaman ampela ayam dengan sari mata nanas presentase 40% (P2) merupakan perlakuan terbaik. Perlakuan ini menghasilkan nilai keempukan sebesar 123,19 N/cm², pH 5,70, susut masak 47,16%, dan daya ikat air 39,81%. Pada uji organoleptik, perlakuan ini menghasilkan skor warna 4,22, aroma 5,12, rasa 5,18, tekstur 4,42, dan penerimaan keseluruhan 5,20.

5.2 Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah mengaplikasikan sari mata nanas pada berbagai jenis daging lain seperti daging ayam bagian lain, daging sapi, kambing, maupun kerbau

