

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan marinasi bubuk daun nangka pada daging sapi berpengaruh nyata terhadap pH, daya ikat air dan *total plate count*, namun berbeda tidak nyata terhadap kadar air. Pada penelitian ini diperoleh rata-ran pH 5,29 – 5,70, rata-ran kadar air 76,39 – 77,60, rata-ran daya ikat air 39,76 – 48,38 dan rata-ran *total plate count* $2,28 - 0,61 \times 10^7$ CFU/g. Hasil terbaik pada perlakuan D dengan penambahan bubuk daun nangka sebanyak 18% menghasilkan pH 5,29, daya ikat air 39,76% dan *total plate count* $0,61 \times 10^7$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk menggunakan persentase 18% untuk marinasi daging karena perlakuan 18% merupakan perlakuan terbaik dalam penelitian ini. Disarankan juga untuk meningkatkan penambahan konsentrasi bubuk daun nangka agar *total plate count* dapat memenuhi standar SNI dan perlu dilakukan variasi dalam lama marinasi bubuk daun nangka.

