

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap daging sapi yang direndam enzim fisin kasar dengan perbandingan tingkat konsentrasi yang berbeda didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Perendaman daging sapi dengan enzim fisin kasar berpengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan daging, susut masak, daya ikat air, dan kadar protein, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap pH daging.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa organoleptik adalah perlakuan E (penambahan enzim fisin kasar 10%) dengan nilai rata-rata analisa organoleptik warna 4,15, aroma 3,05 dan tekstur 4,05. Hasil analisa kekerasan 69,79 N/cm², daya ikat air 60,67%, susut masak 13,07%, dan kadar protein 39,77%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian tentang Pengaruh lama perendaman daging sapi menggunakan enzim fisin kasar.

