

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh interaksi antara stimulasi listrik dengan pelayuan terhadap kualitas fisik daging. Perlakuan stimulasi listrik tidak berpengaruh terhadap pH, daya ikat air, susut masak dan keempukan otot *Triceps Brachii* sapi Brahman Cross (BX) sedangkan perlakuan pelayuan berpengaruh terhadap pH dan keempukan, namun tidak berpengaruh terhadap daya ikat air dan susut masak.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk mendapatkan kualitas daging yang lebih empuk bisa dilakukan dengan pelayuan selama 24 jam dalam refrigerator.

