V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penambahan mikroorganisme lokal (MOL) kulit nenas dapat disimpulkan bahwa penambahan konsentrasi MOL kulit nenas berpengaruh nyata ($P<0,05$) terhadap uji kadar lemak dan nilai organoleptik rasa, warna dan tekstur. Namun, berpengaruh tidak nyata terhadap uji kadar protein dan nilai organoleptik aroma. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan penambahan MOL kulit nenas (10%), dengan rataan kadar protein 12,46%, kadar lemak 13,23%, nilai organoleptik aroma 4,96 (netral), rasa 5,15 (agak suka), warna 5,67(agak suka), dan tekstur 5,33(agak suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh berbagai jenis telur itik pada perendaman MOL kulit nenas dengan pemeraman 2 minggu.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA