

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 ayam afkir dengan enzim fisin kasar berpengaruh nyata terhadap tingkat kekerasan daging, daya ikat air, susut masak, pH dan kadar protein.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisa nilai kekerasan daging adalah perlakuan E (penambahan enzim fisin kasar 10%) dengan nilai rata-rata 1,55 N/cm². Hasil analisa daya ikat air 64,00%, susut masak 26%, dan kadar protein 32,01%.
3. Perlakuan terbaik untuk uji organoleptik yang dihitung dari nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis, dapat diketahui bahwa secara keseluruhan panelis cenderung memilih perendaman daging ayam afkir dengan penambahan konsentrasi enzim fisin kasar perlakuan C yaitu penambahan konsentrasi enzim fisin kasar 5% dengan nilai rata-rata terhadap warna 4,20, aroma 3,95, dan tekstur 3,95.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya perlu adanya melakukan penelitian tentang pengaruh lama perendaman daging ayam afkir menggunakan enzim fisin kasar.