

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas adalah sebagai berikut :

1. Perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas menunjukkan tidak berbeda nyata terhadap keempukan dan pH tetapi, berpengaruh sangat nyata terhadap warna, aroma dan tekstur.
2. Hasil penentuan perlakuan terbaik pada penelitian ini terdapat pada perlakuan P3L2 yaitu perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas 30% dan lama perendaman 8 jam yaitu dengan jumlah 0,7872 serta Untuk nilai tertinggi keempukan yaitu 0,2128, pH yaitu 0,2127 dan Warna yaitu 0,1915, Aroma yaitu 0,1915, Tekstur yaitu 0,1915.

5.2 Saran

Disarankan untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan perendaman daging ayam dengan larutan lengkuas dengan konsentrasi yang lebih tinggi dari penelitian ini untuk meningkatkan kualitas daging serta perlu dilanjutkan penelitian lanjutan mengenai pengaruh terhadap susut masak dan water holding capacity(WHC).

