

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- 5.1.1 Daging kambing kontrol memiliki 11 pita protein mayor dan 10 pita protein minor sedangkan pada daging kambing yang dilumuri serbuk buah mengkudu dengan konsentrasi 10% (5 pita mayor dan 4 pita minor) , 15% (4 pita mayor dan 5 pita minor), 20% (3 pita mayor dan 5 pita minor), dan 25% b/b (2 pita mayor dan 4 pita minor)
- 5.1.2 Daging kerbau kontrol memiliki 9 pita protein mayor dan 9 pita protein minor sedangkan daging kerbau yang dilumuri serbuk buah mengkudu dengan konsentrasi 10% (2 pita mayor dan 5 pita minor), 15% (2 pita mayor dan 3 pita minor), 20% b/b (memiliki 1 pita mayor dan 2 pita minor), dan 25% b/b (1 pita mayor dan 2 pita minor)
- 5.1.3 Daging sapi kontrol memiliki 9 pita protein mayor dan 7 pita protein minor sedangkan pada daging sapi yang dilumuri serbuk buah mengkudu dengan konsentrasi 10% (2 pita mayor dan 7 pita minor), 15% (3 pita mayor dan 3 pita minor), 20% (1 pita mayor dan 3 pita minor) dan 25% b/b (1 pita mayor dan 2 pita minor).

Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa enzim protease yang terdapat dalam buah mengkudu yang dijadikan serbuk mampu memecah ikatan-ikatan peptida pada protein daging hingga protein berbentuk pita-pita minor

(mikromolekul) serta menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi serbuk buah mengkudu maka jumlah protein pada daging akan semakin terdenaturasi.

5.2 Saran

- 5.2.1 Untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan perendaman menggunakan bagian lain dari tanaman mengkudu seperti daun.
- 5.2.2 Bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian dengan konsentrasi yang lebih rendah dengan waktu perendaman yang bervariasi.
- 5.2.3 Bagi masyarakat untuk melunakkan daging dapat menggunakan 25 gram serbuk buah mengkudu (setara dengan 5 sendok makan) dalam 250 gram daging.

