

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- 5.1.1 Daging ayam potong 0% v/v (kontrol) terdapat 3 pita protein mayor dan 9 pita protein minor.
- 5.1.2 Daging ayam potong perendaman formalin konsentrasi 4% v/v selama 5 menit (S1) terdapat 1 pita protein mayor dan 3 pita protein minor dan pada perendaman formalin konsentrasi 4% v/v selama 10 menit (S5) terdapat 1 pita protein mayor dan 1 pita protein minor.
- 5.1.3 Daging ayam potong perendaman formalin konsentrasi 6% v/v 5 menit (S2) terdapat hanya 2 pita protein mayor dan perendaman formalin konsentrasi 6% v/v 10 menit (S6) terdapat 1 pita protein minor.
- 5.1.4 Daging ayam potong perendaman formalin konsentrasi 8% v/v 5 menit (S3) terdapat hanya 2 pita protein mayor dan perendaman formalin konsentrasi 8% v/v 10 menit (S7) terdapat 1 pita protein minor.
- 5.1.5 Daging ayam potong perendaman formalin konsentrasi 10% v/v 5 menit (S4) terdapat hanya 2 pita protein mayor dan perendaman formalin konsentrasi 10% v/v 10 menit (S8) terdapat 1 pita protein minor.

Berdasarkan hal tersebut bahwa penambahan formalin pada daging ayam potong dapat mendenaturasi protein akibat perubahan suasana basa pada protein saat terjadi reaksi ionik dimana asam amino mengalami kerusakan yang dibentuk polipeptida menjadi putus. Adanya perbedaan konsentrasi formalin dan lama perendaman akan menunjukkan hasil yang berbeda yaitu semakin tinggi konsentrasi formalin dan semakin lama perendaman maka penyerapan pada formalin semakin banyak sehingga pita protein semakin berkurang karena didalam formalin memiliki gugus aldehid yang bersifat asam yang akan berikatan dengan gugus peptida pada protein yang bersifat basa.

## 5.2 Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan untuk meneliti lebih lanjut mengenai profil protein daging ayam potong menggunakan bahan yang aman dikonsumsi
2. Disarankan untuk peneliti selanjutnya dengan meneliti profil protein pada sampel yang berbeda dengan bahan alami yang dapat menghilangkan kandungan formalin.
3. Bagi masyarakat untuk tetap waspada dan berhati-hati dalam memilih daging ayam potong yang sehat dan aman dikonsumsi dengan ciri-ciri daging yang berwarna putih tidak pucat, tekstur yang lembut tidak kaku, bila ditekan daging empuk.