

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

5.1.1 Daging sapi kontrol memiliki 2 pita mayor tebal, 3 pita mayor tipis dan 11 pita minor

Daging kambing kontrol memiliki 5 pita mayor tebal, 3 pita mayor tipis dan 10 pita minor

Daging kerbau kontrol memiliki 3 pita mayor tebal , 2 pita mayor tipis dan 16 pita minor

5.1.2 Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 20 menit memiliki 5 pita mayor tipis dan 9 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 40 menit memiliki 4 pita mayor tipis dan 13 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 60 menit memiliki 4 pita mayor tipis dan 12 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 20 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 12 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 40 menit memiliki 3 pita mayor tipis dan 11 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 60 menit memiliki 3 pita mayor tipis dan 6 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 20 menit tidak memiliki pita mayor dan 14 pita minor

Daging sapi dilumuri serbuk nanas 15% selama 40 menit tidak memiliki pita mayor dan 20 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 60 menit tidak memiliki pita mayor dan 13 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 20 menit tidak memiliki pita mayor dan 18 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 40 menit tidak memiliki pita mayor dan 17 pita minor

Daging sapi dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 60 menit tidak memiliki pita mayor dan 5 pita minor

5.1.3 Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 5 % selama 20 menit memiliki 1 pita mayor tebal, 1 pita mayor tipis dan 18 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 40 menit memiliki 2 pita mayor tebal dan 16 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 60 menit memiliki 1 pita mayor tebal, 1 pita mayor tipis dan 13 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 20 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 3 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 40 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 3 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 60 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 11 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 20 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 8 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 40 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 9 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 60 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 10 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 20 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 8 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 40 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 9 pita minor

Daging kambing dilumuri dengan serbuk buah nanas 20% selama 60 menit memiliki 1 pita mayor dan 11 pita minor

5.1.4 Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 20 menit memiliki 2 pita mayor tebal, 1 pita mayor tipis dan 16 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 40 menit memiliki 2 pita mayor tebal, 1 pita mayor tipis dan 14 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 5% selama 60 menit memiliki 2 pita mayor tebal, 1 pita mayor tipis dan 14 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 20 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 12 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 40 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 13 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 10% selama 60 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 17 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 20 menit memiliki 3 pita mayor tipis dan 12 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 40 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 12 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 15% selama 60 menit memiliki 2 pita mayor tipis dan 11 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 20 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 13 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 40 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 11 pita minor

Daging kerbau dilumuri dengan serbuk nanas 20% selama 60 menit memiliki 1 pita mayor tipis dan 15 pita minor

Berdasarkan hasil tersebut menunjukkan bahwa enzim bromelin yang terkandung dalam serbuk buah nanas mampu menghidrolisis ikatan-ikatan peptida menjadi pita protein minor, semakin besar konsentrasi serbuk buah nanas dan lama inkubasi maka semakin besar pula protein daging yang terhidrolisis oleh enzim bromelin.

5.2 Saran

1. Untuk Mahasiswa

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan bagian lain dari tanaman nanas seperti daun, kulit dan batang yang dibuat dalam bentuk serbuk disertakan dengan pengaruh variasi konsentrasi dan lama pelumuran.

2. Untuk Masyarakat

Dapat memberi manfaat dalam proses pengolahan dan pengempukan daging, yaitu dengan menggunakan serbuk buah nanas sebanyak 12,5 g setara dengan 3 sendok teh peres dilumurkan dalam 250 g daging dan didiamkan selama 20 menit.

