

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- 5.1.1 Daging sapi tanpa perendaman memiliki pita protein mayor lebih banyak yaitu sebanyak 9 pita sedangkan pita protein minor sebanyak 13 pita, sedangkan daging sapi dengan perendaman memiliki lebih sedikit pita protein mayor seperti, perendaman dengan konsentrasi 5% memiliki 6 pita protein mayor dan 15 pita protein minor, perendaman dengan konsentrasi 10% memiliki 3 protein pita mayor dan 16 pita protein minor, perendaman dengan konsentrasi 15% memiliki 2 protein pita mayor dan 14 pita protein minor, dan perendaman dengan konsentrasi 20% tidak memiliki pita protein mayor dan Memiliki 15 protein pita minor.
- 5.1.2 Daging kerbau tanpa perendaman memiliki jumlah pita protein mayor lebih banyak yaitu sebanyak 9 pita sedangkan pita protein minor sebanyak 14 pita, sedangkan daging sapi dengan perendaman memiliki lebih sedikit pita protein mayor seperti, perendaman dengan konsentrasi 5% memiliki 7 pita protein mayor dan 12 pita protein minor, perendaman dengan konsentrasi 10% memiliki 5 pita protein mayor dan 17 pita protein minor, perendaman dengan konsentrasi 15% 3 pita protein mayor dan 15 pita protein minor dan perendaman dengan konsentrasi 20% hanya memiliki 1 pita protein mayor dan 15 pita protein minor.

5.1.3 Daging kambing tanpa perendaman memiliki jumlah pita protein mayor lebih banyak yaitu sebanyak 7 pita sedangkan pita protein minor sebanyak 13 pita, sedangkan daging sapi dengan perendaman memiliki lebih sedikit pita protein mayor seperti, perendaman dengan konsentrasi 5% memiliki 3 pita protein mayor dan 16 pita protein minor, perendaman dengan konsentrasi 10% memiliki 2 pita protein mayor dan 16 pita protein minor, perendaman dengan konsentrasi 15% 2 pita protein mayor dan 17 pita protein minor dan perendaman dengan konsentrasi 20% hanya memiliki 2 pita protein mayor dan 16 pita protein minor.

5.2 Saran

1. Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan variasi lama perendaman dan konsentrasi yang lebih rendah seperti 2%, 4%, 6%, dan 8% b/b .
2. Dari hasil penelitian ini, disarankan kepada masyarakat untuk dapat mengempukan daging dengan merendam serbuk kulit nenas dengan menggunakan konsentrasi 5% selama 1 jam menggunakan 2,5 sendok makan serbuk kulit nenas setiap 1 kg daging dengan melumuri selama 60 menit.
3. Untuk masyarakat mengkonsumsi daging kambing untuk mendapat protein hewani.