

Bab V

Kesimpulan dan Saran

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian penurunan kadar lemak pada babat sapi dengan ekstrak buah jambu biji variasi konsentrasi etanol 70,70,dan 96% $\frac{v}{v}$ dan waktu perendaman 10, 20, dan 30 menit dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kadar lemak awal pada sampel menggunakan metode soxhletasi sebesar 60,68 $\pm$ 0,00 mg%
2. Kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi etanol 70% dan waktu perendaman 10, 20 dan 30 menit sebesar 38,62mg%, 33,25mg%, 32,11 mg%
3. Kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi etanol 80% dan waktu perendaman 10, 20 dan 30 menit sebesar 23,51 mg%, 22,47 mg%, 19,77 mg%
4. Kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi etanol 96% dan waktu perendaman 10, 20 dan 30 menit sebesar 14,03 mg%, 10,67mg%, 5,63mg%.
5. Persentase penurunan kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi dan waktu perendaman etanol 70% 10, 20, dan 30 menit sebesar 36,35mg%, 45,11mg%, 47,08mg%

6. Persentase penurunan kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi dan waktu perendaman etanol 80% 10, 20, dan 30 menit sebesar 61,26mg%, 62,97mg%, 67,42mg%
7. Persentase penurunan kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi dan waktu perendaman etanol 80% dan waktu perendaman 10, 20, dan 30 menit 76,88mg%, 82,41mg%, 90,72mg%

5.2 Saran

Diharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai penurunan kadar lemak pada babat sapi menggunakan ekstrak buah jambu biji dengan lama perendaman lebih dari 30 menit.

