

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian penurunan kadar lemak pada babat sapi dengan ekstrak kulit jeruk nipis variasi konsentrasi etanol 70,80, 96% dan waktu perendaman 10, 20, 30 menit dapat disimpulkan sebagai berikut

1. Kadar lemak awal dalam sampel adalah $60,68 \pm 0,77$ mg%
2. Kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi 70% waktu perendaman 10, 20, 30 berturut- turut adalah 45,36 mg %, 38,55 mg %, 32,66 mg %,
3. Kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi 80% waktu perendaman 10, 20, 30 berturut- turut adalah 26,42 mg %, 22,76 mg %, 20,38 mg %,
4. Kadar lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi 96% waktu perendaman 10, 20, 30 berturut- turut adalah 15,88 mg %, 12,63 mg %, dan 9,98 mg %
5. Persentase penurunan lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi 70% waktu perendaman 10, 20, 30 berturut - turut adalah 25,24 mg %, 36,47 mg %, 46,17 mg %
6. Persentase penurunan lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi 80% waktu perendaman 10, 20, 30 berturut- turut adalah 56,46 mg %, 62,49 mg % , 66 41 mg %

7. Persentase penurunan lemak pada babat sapi yang sudah direndam konsentrasi 96% waktu perendman 10, 20, 30 berturut- turut adalah 73,82 mg %, 79,18 mg %, dan 83,55 mg %
8. Persentase penurunan kadar lemak pada babat sapi tertinggi adalah 83,55% yang diperoleh dari perendaman dengan ekstrak kulit jeruk nipis dengan konsentrasi 96% selama 30 menit
9. Ada pengaruh perendaman babat sapi berdasarkan variasi konsentrasi etanol ekstrak jeruk nipis terhadap penurunan kadar lemak



5.2 Saran

Diharapkan ada penelitian lebih lanjut mengenai penurunan kadar lemak pada babat sapi menggunakan ekstrak kulit buah naga merah dengan lama waktu perendaman lebih dari 30 menit.

