

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Lama perendaman dalam larutan kitosan dapat menurunkan total bakteri pada daging, rata-rata total bakteri dari $6,59 \times 10^6$ CFU/g menjadi 1×10^6 CFU/g.
2. Lama perendaman dalam larutan kitosan berpengaruh terhadap pH daging, semakin lama perendaman menggunakan larutan kitosan dapat mempertahankan pH asam pada daging sapi .
3. Ada pengaruh perendaman dalam larutan kitosan terhadap tekstur, aroma dan warna. Tekstur pada daging sapi mengalami peningkatan menjadi lebih kenyal, aroma mengalami penurunan menjadi kurang segar dan warna daging semakin pucat.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang daya simpan dan kandungan gizi daging sapi segar yang telah diberi perlakuan perendaman kitosan.