

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari hasil analisa fillet ayam diketahui bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0,05$) pada perlakuan konsentrasi campuran bubuk kulit manggis dengan bubuk daun salam dan lama penyimpanan terhadap uji total mikroba protein terlarut, pH, kadar air, WHC dan tekstur dengan penetrometer serta uji organoleptik (warna dan aroma).
2. Perlakuan terbaik adalah perlakuan konsentrasi campuran bubuk kulit manggis dan bubuk daun salam 30% dan lama penyimpanan 12 hari , kadar air 78,62%, total mikroba 5,91 log cfu/gr, kadar protein 21,32%, kadar N-amino 1,73%, daya ikat air 58,43%, pH 7,20 dan tekstur 24,67 mm/gr/detik.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengawetan dada ayam dari bubuk kulit manggis dan bubuk daun salam dengan substansi bahan lain untuk semakin meningkatkan inovasi pengawetan pada bahan pangan.