

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan sei kambing dengan konsentrasi asap cair tempurung kelapa dan lama pengolesan terhadap kadar air, kadar protein, tekstur, aktivitas air, total fenol sei kambing namun tidak terdapat interaksi terhadap kadar lemak sei kambing.
2. Perlakuan terbaik adalah konsentrasi asap cair 3% dan lama pengolesan 30 menit, yang menghasilkan sei kambing dengan kadar air 56,30%, kadar protein 42,98%, kadar lemak 5,11%, tekstur 3,16 kg/cm², aktivitas air 0,79, total fenol 1,19%, kadar benzo(a)pyrene 0,091 ppm dan uji organoleptik warna 3,60 (suka), aroma 2,80 (agak suka), rasa 2,4 (agak suka), tekstur 2,4 (agak suka).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh proses perendaman dengan asap cair terhadap karakteristik sei kambing
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh penambahan rempah-rempah lain untuk meningkatkan kualitas sei kambing