

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.4. Kesimpulan

Berdasarkan *review* diatas penggunaan bahan alami yang memiliki kandungan enzim proteolitik seperti pepaya, nanas dan jahe dapat mempertahankan daya ikat air. Akan tetapi penggunaan bawang putih dapat meningkatkan daya ikat air secara signifikan, sehingga penggunaan rempah-rempah berupa bawang putih untuk marinasi lebih baik dalam mempertahankan daya ikat air. Sedangkan untuk kadar protein penggunaan rempah-rempah jahe lebih baik dalam mempertahankan kadar protein dibandingkan dengan penggunaan buah-buahan dengan peningkatan kadar protein meskipun tidak signifikan. Sehingga penggunaan rempah-rempah lebih baik dibandingkan dengan penggunaan bahan buah-buahan dalam mempertahankan kadar protein dan daya ikat air. Perubahan pada protein dan daya ikat air dapat mempengaruhi parameter kualitas daging. Peningkatan daya ikat air dapat menurunkan *cooking loss*, dan memperbaiki tekstur dengan meningkatkan keempukan daging dan *juiciness*. Sedangkan denaturasi dan hidrolisis pada protein dapat meningkatkan keempukan daging akan tetapi juga menurunkan kualitas daging karena penurunan pada flavor dan warna yang lebih pucat.

