

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Nilai *water holding capacity* (WHC) pada waktu pengungkapan 30 menit tertinggi pada daging ayam CC<sub>0</sub>  $0.2267 \pm 0.0416^a$  sebesar dan terendah pada CC<sub>0,05</sub> sebesar  $0.1333 \pm 0.0305^a$
- Nilai *water holding capacity* (WHC) pada waktu pengungkapan 45 menit tertinggi pada daging ayam CC<sub>0,25</sub> sebesar  $0.2800 \pm 0.03464^a$  dan terendah pada CC<sub>0,05</sub> sebesar  $0.2067 \pm 0.02309^a$
- Nilai *water holding capacity* (WHC) tertinggi pada daging ayam CC<sub>0,025</sub> pada waktu pengungkapan 45 menit sebesar  $0.2800 \pm 0.03464^a$
- Nilai *water holding capacity* (WHC) terendah pada daging ayam CC<sub>0,05</sub> pada waktu pengungkapan 30 menit sebesar  $0.1333 \pm 0.0305^a$
- Semakin tinggi nilai WHC, maka nilai tekstur semakin menurun
- Semakin tinggi nilai WHC, maka nilai warna L\*a\*b\* luar dan dalam semakin tinggi
- Semakin tinggi nilai WHC, maka nilai TVB semakin meningkat
- Semakin tinggi nilai WHC, maka nilai pH semakin meningkat

### 5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan analisis, uji kadar protein, kadar air, dan kadar lemak
- Dilakukan uji sensori untuk mengetahui penerimaan dimasyarakat.