

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Daging ayam dengan kandungan kromanon deamina C (0,05 cc/kg BB), setelah disimpan menghasilkan kadar protein sebesar 19,36%, kadar air 74,61, nilai pH 6,27, dan nilai *hardness* 2752,17 gf yang lebih tinggi dibandingkan daging tanpa perlakuan.
- Daging dengan perlakuan kromanon deamina C (0,05 cc/kg BB) dan dimarinasi dengan konsenstrasi K3 (Belimbing Wuluh 5% ; garam 5%) menghasilkan nilai tertinggi; protein 11,21% dan air 12,62%, sedangkan pada karakteristik fisik, indikator *hardness* menghasilkan nilai terendah sebesar 1173,02 gf.

5.2. Saran

Diperlukan kajian ulang mengenai kromanon deamina sehingga dapat diberikan perlakuan yang berdampak nyata terhadap analisa, dan marinasi dengan dosis yang lebih beragam, serta teknik pengolahan bahan pangan lain.

