## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1. Kesimpulan

- Penyimpanan beku daging selama 4 bulan dengan penambahan kromanon deamina 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.
- Perlakuan kromanon deamina menghasilkan kadar protein tertinggi sebesar 12,89% pada konsentrasi 0,05 cc/Kg BB. Perlakuan marinasi dengan konsentrasi jeruk nipis 7% dan garam 3% menghasilkan kadar protein tertinggi sebesar 12,48%; kadar air terendah sebesar 13,64%; nilai pH terendah sebesar 5,43; nilai tekstur tertinggi sebesar 2145,05 gf.
- Pada penelitian ini membuktikan bahwa penyimpanan beku selama 4 bulan dengan suhu -16°C, jika diolah dengan perlakuan marinasi K2 (Jeruk nipis 7%; garam 3%) memberikan hasil yang terbaik ditinjau dari parameter kadar protein, tekstur, kadar air, pH dan perubahan warna.

## 5.2. Saran

- Diperlukan penelitian lebih lanjut menggunakan bagian daging ayam broiler yang lain
- Diperlukan penelitian lebih lanjut menggunakan pemberian konsentrasi kromanon yang lebih tinggi
- Diperlukan penelitian lebih lanjut menggunakan menggunakan variasi larutan marinasi.