

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Marinasi daging ayam dengan bahan alami berpengaruh terhadap perubahan nilai pH, tekstur dan pertumbuhan mikroorganisme.
2. Pertumbuhan mikroorganisme yang meningkat dapat dipengaruhi oleh meningkatnya nilai pH.
3. Pertumbuhan mikroorganisme tidak memiliki keterkaitan terhadap nilai tekstur secara sensori namun memiliki keterkaitan terhadap perubahan bentuk dan penampilan sampel.
4. Nilai pH yang meningkat dapat mempengaruhi perubahan tekstur yang disebabkan adanya pertumbuhan mikroorganisme.
5. Lama waktu marinasi dan penyimpanan sampel dapat mempengaruhi peningkatan nilai pH dan pertumbuhan mikroorganisme.
6. Bahan marinasi yang paling efektif menghambat pertumbuhan mikroorganisme adalah bawang putih dan cengkeh, sedangkan yang tidak efektif yakni daging yang dimarinasi dengan kunyit karena mendekati batas pencemaran yang tercantum dalam SNI 2009.
7. Bahan marinasi yang paling efektif menghambat peningkatan pH adalah kencur.

5.2. Saran

1. Dapat dilakukan penelitian lanjutan terkait dengan pengaruh tipe-tipe marinasi (marinasi kering, pasta, celup, injeksi, *tumbling*) terhadap mutu daging, baik dari karakteristik fisikokimiawi, biologis maupun sensori.
2. Dapat dilakukan penelitian lanjutan terhadap tekstur daging marinasi yang tidak hanya berdasarkan uji sensori secara organoleptik, tetapi juga dapat menggunakan alat *texture profile analyzer* (TPA) karena penelitian tersebut masih sulit ditemukan.