

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Angkak memiliki sifat antibakteria dan mampu menurunkan jumlah bakteri dalam daging sapi
2. Angkak dapat digunakan sebagai alternatif pengganti nitrit sebagai bahan pengawet daging karena memiliki sifat antibakteri dan aman bagi kesehatan
3. Semakin tinggi konsentrasi angkak yang digunakan maka semakin efektif sifat antimikrobia dalam menurunkan jumlah bakteri dalam daging sapi, konsentrasi angkak yang paling efektif dalam menghambat pertumbuhan bakteri adalah angkak 4000 ppm
4. Persentase jumlah bakteri dari masing-masing hari pada tiga kali ulangan waktu yang berbeda mengalami perbedaan karena berasal dari jenis sapi yang berbeda.

5.2 SARAN

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai identifikasi jenis bakteri yang dapat dihambat dan yang masih dapat bertahan hidup terhadap penambahan senyawa antimikrobia angkak pada daging sapi. Selain itu juga tentang pengaruh penambahan berbagai konsentrasi angkak terhadap rasa, flavor dan ketengikan pada perlakuan pemasakan (perebusan dan pengorengan) pada daging sapi.