

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

- Perlakuan penambahan dosis kromanon damina pada daging dada ayam broiler setelah melalui masa pelayuan selama 48 jam dapat menurunkan susut masak, meningkatkan tekstur, menurunkan kadar air dan meningkatkan kadar protein.
- Proses perebusan pada daging dada ayam broiler mengakibatkan penurunan tekstur, penurunan kadar air dan penurunan kadar protein.
- Perubahan paling besar di antara seluruh parameter yang terjadi setelah proses perebusan adalah penurunan kadar protein.
- Aplikasi dosis kromanon deamina sebesar 0,050 cc/kg berat badan ayam adalah yang paling efektif dalam menghasilkan daging dada ayam broiler dengan karakteristik terbaik berdasarkan parameter fisik berupa susut masak dan tekstur serta parameter kimia berupa kadar air dan kadar protein sebelum maupun setelah perebusan.

5.2. Saran

- Diperlukan kajian lebih mendalam mengenai jenis protein yang bertambah akibat penambahan kromanon deamina dalam daging dada ayam broiler.
- Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui metode terbaik dalam mengolah daging dada ayam broiler yang dapat mempertahankan kualitas daging yang diberi penambahan senyawa kromanon deamina.