BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Daging kelinci mempunyai kandungan lemak total lebih rendah (2,949%) daripada daging ayam (7,2909%).
2. Dari data perhitungan angka TBA, daging kelinci dalam berbagai kondisi penyimpanan menunjukkan angka lebih tinggi daripada daging ayam. Hal ini menunjukkan daging kelinci memiliki tingkat oksidasi dan kandungan asam lemak tak jenuh lebih tinggi sehingga baik untuk konsumsi diet.
3. Penyimpanan daging dalam keadaan utuh lebih efektif dibanding pada keadaan cacah.
4. Kemasan hampa dapat menghambat oksidasi dalam daging selama penyimpanan.
5. Semakin lama penyimpanan oksidasi lemak semakin meningkat.

5.2. Saran

Supaya dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jenis asam lemak yang mengalami oksidasi.

This document is Undip Institutional Repository Collection. The author(s) or copyright owner(s) agree that UNDIP-IR may, without changing the content, translate the submission to any medium or format for the purpose of preservation. The author(s) or copyright owner(s) also agree that UNDIP-IR may keep more than one copy of this submission for purposes of security, back-up and preservation. (http://eprints.undip.ac.id)