

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, serta hasil uji statistik yang dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sifat fisik semur daging sapi yang diberi perlakuan dengan pengempuk labu siam pada warna berupa coklat tua, aroma berupa khas semur daging sapi, rasa berupa manis gurih khas semur, dan tekstur empuk (+). Tekstur secara objektif semur daging sapi dengan pembaluran labu siam lebih empuk dibandingkan semur daging sapi tanpa pembaluran.
2. Sifat fisik semur daging sapi yang diberi perlakuan dengan pengempuk pepaya muda pada warna berupa coklat tua, aroma berupa khas semur daging sapi, rasa berupa manis gurih khas semur, dan tekstur empuk (++). Tekstur secara objektif yang terempuk pada semur daging sapi dengan pembaluran pepaya muda.
3. Sifat organoleptik semur daging sapi dengan perlakuan pembaluran labu siam yang menyukai untuk warna 88% , aroma 76%, rasa 76%, dan tekstur 80% .
4. Sifat organoleptik semur daging sapi dengan perlakuan pembaluran pepaya muda yang menyukai untuk warna 80% , aroma 72%, rasa 76%, dan tekstur 88%.

5. Kadar protein total semur daging sapi yang diberi perlakuan pembaluran labu siam sebesar 28,1%.
6. Kadar protein total semur daging sapi yang diberi perlakuan pembaluran pepaya muda sebesar 27,1 %.
7. Dari 3 perlakuan semur daging sapi berupa tanpa pembaluran, pembaluran dengan labu siam, dan pembaluran dengan pepaya muda diketahui bahwa terdapat perbedaan pada sifat fisik (keempukan), uji organoleptik semur dengan pembaluran pepaya muda paling disukai. Pada kadar protein terdapat perbedaan kadar protein tetapi tidak signifikan.

B. Saran

1. Penggunaan pengempuk daging berupa pepaya muda dapat direkomendasikan untuk dikembangkan dalam bentuk yang lebih praktis agar dapat digunakan sehari-hari. Pembaluran dengan 20% papaya muda selama 60 menit memiliki tingkat keempukan paling tinggi, tidak merubah warna, aroma, dan rasa semur. Walaupun nilai protein paling rendah tetapi penurunan protein tersebut tidak bermakna.
2. Pengembangan penelitian bagi peneliti lain untuk melihat nilai laboratorium kadar protein total semur daging diikuti dengan uji laboratorium kadar air semur daging.