

## **KESIMPULAN DAN SAJRAN**

### **Kesimpulan**

Lama simpan dapat mempertahankan nilai pH, daya ikat air, keempukan dan akan menurunkan susut masak daging dada broiler. Lama simpan juga dapat mengubah warna dan cita rasa daging dada broiler. Penyimpanan daging dada pada suhu refrigerasi selama 24 jam lebih baik kualitas fisik dan organoleptiknya dibanding penyimpanan 48 dan 72 jam.

Jenis pengemas dapat mempertahankan perubahan nilai pH, daya ikat air, susut masak dan keempukan serta flavor daging dada broiler. Plastik polietilena dan polipropilena lebih baik dari pada aluminium foil karena dapat mempertahankan perubahan warna, flavor dan cita rasa daging dada broiler.

### **Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kondisi mikrobiologi daging yang dikemas dan disimpan pada suhu refrigerasi, agar menunjang atau melengkapi hasil penelitian yang telah dilakukan.