

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari uji kualitas fisik daging dengan temperatur perebusan 70°C dan lama perebusan 30 menit dapat disimpulkan bahwa daging yang berasal dari otot LD mempunyai kualitas fisik paling baik, daging dari otot BF mempunyai kualitas fisik paling jelek.

Saran

Peneliti berharap hasil penelitian ini bisa dijadikan pedoman dalam mengklasifikasikan daging, dan memilih daging sesuai dengan yang diinginkan. Serta bisa sebagai salah satu acuan untuk penelitian lain, dalam bidang yang sesuai, dengan sudut pengamatan yang berbeda, dan dengan tingkat penelitian yang lebih luas, dan lebih mendalam.