

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Sifat fisik dan kimia daging ayam broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru memiliki nilai pH, daya mengikat air, susut masak, kadar abu, kadar air, kadar protein dan kadar lemak yang tidak berbeda. Pasar Modern mampu mempertahankan kualitas fisik dan kimia daging ayam broiler yang dijual dengan waktu lama dan cenderung sama dengan pasar Pasar Tradisional yang dijual satu hari.

5.2. Saran

Diperlukan penelitian lanjutan penambahan parameter lainnya seperti uji organoleptik dan mikrobiologi dengan konsentrasi berbeda.