

IV. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dengan perendaman daging *broiler* dalam larutan jeruk nipis konsentrasi 75% dengan lama perendaman yang berbeda berpengaruh nyata dalam menurunkan nilai pH, meningkatkan nilai daya mengikat air dan dapat mempertahankan mutu hedonik (warna, aroma, dan tekstur).

5.2. Saran

Saran yang dapat diberikan dari hasil penelitian perlu adanya penelitian lanjutan dengan analisis mikrobiologi serta umur simpan daging *broiler* yang direndam dengan air perasan jeruk nipis 75%.

Hak Cipta Diindungi 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.