

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. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir dengan penambahan jus nanas (*Ananas comosus* L. Merr) konsentrasi jus nanas (0, 50, 75, dan 100%) dengan lama perendaman (0, 30 dan 60 menit) dapat mempertahankan susut masak, uji hedonik warna daging dan tekstur daging. Namun belum mampu mempertahankan nilai pH dan aroma daging.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang penambahan jus nanas (*Ananas comosus* L. Merr) konsentrasi (0, 25, 50, 75, dan 100%) dengan lama perendaman (0, 30, dan 60) untuk mengetahui kualitas kimia dan mikrobiologi.