

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.

IV. PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan disimpulkan sebagai berikut :

1. Konsentrasi jus daun sirih yang berbeda berpengaruh terhadap susut masak, daya mengikat air (DMA), persentase penyerapan minyak, warna dan aroma dan tidak berpengaruh terhadap pH dan tekstur.
2. Umur simpan yang berbeda berpengaruh terhadap pH dan aroma dan tidak berpengaruh terhadap susut masak, daya mengikat air (DMA), persentase penyerapan minyak, warna dan tekstur.
3. Terdapat interaksi antara konsentrasi dan umur simpan terhadap susut masak, daya mengikat air (DMA) dan warna. Tidak terdapat interaksi antara konsentrasi dan umur simpan terhadap pH, persentase penyerapan minyak, aroma dan tekstur.
4. Perlakuan terbaik terdapat pada konsentrasi A₄B₂ (konsentrasi 45%, umur simpan 1 hari) konsentrasi A₄ (45%) dan umur simpan B₂ (1 hari) ditinjau dari fisikokimia dan mutu organoleptik.

4.2. Saran

Penggunaan jus daun sirih pada ayam *precooked* dapat meningkatkan nilai sensorik produk. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh bahan aktif daun sirih terhadap kandungan gizi daging ayam *precooked* yang direndam menggunakan daun sirih.