V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan beberapa hal:

1. Perlakuan lama perendaman memberikan pengaruh terhadap penurunan pH, meningkatnya nilai persentase air bebas serta berpengaruh terhadap perubahan aroma dan tekstur daging entok.
2. Perlakuan konsentrasi perendaman memberikan pengaruh terhadap penurunan nilai susut masak, serta memberikan pengaruh terhadap perubahan warna, aroma dan tekstur.
3. Interaksi antara perlakuan konsentrasi perendaman dengan lama waktu perendaman hanya berpengaruh terhadap warna daging entok.

5.2. Saran

Perlu dilakukan analisis kimia terhadap pengaruh perendaman dengan enzim papain atau enzim sejenis.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU
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.