

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa dosis pasta jahe 0% - 20% pada daging kambing Kacang yang disimpan pada suhu 4 °C selama 24 jam tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kualitas kimia daging kambing Kacang.

Saran

Dari hasil penelitian penambahan pasta Jahe pada dosis 0% - 20% yang disimpan pada suhu 4 °C selama 24 jam tidak mempengaruhi secara signifikan terhadap kualitas kimia daging kambing Kacang, sehingga disarankan tidak menggunakan dosis pasta jahe tersebut. Daging sebelum dilumuri pasta jahe disarankan ditusuk-tusuk dengan garpu atau alat pemukul daging agar pasta jahe lebih meresap ke dalam daging.