

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

- Tidak terdapat interaksi antara perlakuan penambahan *Sodium Tripolyphosphat* dan macam daging.
- Penambahan *Sodium tripolyphosphat* 0,15% menghasilkan kualitas daging yang lebih baik dari yang tanpa *Sodium tripolyphosphat* (0%).
- Macam daging mempengaruhi kualitas daging yaitu pada daging yang mentah menghasilkan warna lebih kuning, kadar air, kadar lemak, kadar abu yang lebih tinggi, sedangkan kadar protein lebih rendah dari yang masak.

#### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan *Sodium Tripolyphosphat* dan ekstrak kurkumin pada dosis yang lebih tinggi. Dan menggunakan bahan lainnya sebagai pengganti ekstrak kurkumin dan *Sodium Tripolyphosphat*. Selain itu, perlu diteliti analisis produk ekstrak kurkumin dan *Sodium Tripolyphosphat* agar masyarakat dapat memperoleh ekstrak kurkumin dan *Sodium Tripolyphosphate* dengan biaya yang murah dan efisien.