

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dendeng ayam giling dengan curing bubuk kunyit menghasilkan dendeng yang disukai oleh panelis. Secara khusus kesimpulannya adalah :

- a. Bentuk daging *fillet* dan giling saat dilakukan *curing* tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, aktivitas antioksidasi, dan kadar protein dendeng. Penambahan bubuk kunyit berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidasi tapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar protein dendeng.
- b. Daging ayam giling *curing* bubuk kunyit dengan konsentrasi 0,25% menghasilkan dendeng ayam yang disukai panelis, dengan aktivitas antioksidasi 78,18%, asam lemak bebas 0,28%, dan nilai TBA 0,147 g malonaldehid/kg. Dan memiliki kadar air 10,02% dan kadar protein 24,71%.
- c. Dendeng ayam giling dengan *curing* bubuk kunyit konsentrasi 0,25% adalah yang disukai oleh panelis.

B. Saran

Berdasarkan analisis kadar asam lemak bebas, asam lemak bebas pada dendeng dengan penambahan kunyit mengalami penurunan. Dan bilangan TBA yang dihasilkan kecil, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang masa simpan dendeng dengan penambahan bubuk kunyit.