

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dapat disimpulkan bahwa penggunaan ekstrak daun pada daging kambing yang disimpan pada suhu refrigerator dapat mempertahankan kualitas fisik daging dilihat dari daya ikat air dan susut masak, tetapi tidak dapat mempertahankan pH normal pada daging dan warna daging menjadi lebih gelap (6-7).

### **5.2. Saran**

Penggunaan ekstrak daun kari 25% dan 50% tidak memberikan perubahan yang signifikan, jika ingin digunakan sebaiknya menggunakan ekstrak daun kari dengan konsentrasi 25% saja karena penggunaan 25% dan 50% tidak memberikan hasil yang jauh berbeda dan juga dapat mengefisiensi biaya dalam pembuatan ekstrak daun kari.