

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Pendinginan daging paha ayam broiler sebelum pembekuan dapat menurunkan nilai pH , meningkatkan daya ikat air dan menurunkan susut masak.
2. Pendinginan pada suhu 5⁰ C sebelum dibekukan yang terbaik adalah pendinginan selama 2 jam yang mampu mempertahankan kualitas fisik daging paha ayam broiler seperti nilai pH, daya ikat air dan susut masak.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai kualitas fisik daging paha ayam broiler dengan lama pendinginan yang lebih dari 6 jam pada suhu $\pm 5^{\circ}$ C sebelum pembekuan agar mendapatkan perbedaan hasil.