

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hati ayam yang dimarinasi dengan jeruk nipis, asam jawa, dan belimbing wuluh memberikan pengaruh terhadap mutu gizi (protein, lemak, dan karbohidrat) hati ayam. Perhitungan secara empiris didapatkan bahwa hati ayam yang dimarinasi dengan jeruk nipis memiliki mutu gizi paling rendah diantara perlakuan lainnya. Hati ayam tanpa marinasi memiliki kadar zat besi tertinggi (8,02 mg/100 g).
2. Nilai energi hati ayam yang dimarinasi dengan asam jawa, dan belimbing wuluh memenuhi standar bahan penukar II sumber protein hewani lemak sedang.
3. Perlakuan hati ayam yang dimarinasi dengan asam jawa memiliki nilai tertinggi pada atribut mutu aroma, rasa, dan tekstur. Sedangkan pada atribut mutu warna nilai tertinggi didapatkan oleh perlakuan hati ayam tanpa marinasi.
4. Hati ayam yang dimarinasi dengan jeruk nipis, asam jawa, dan belimbing wuluh memberikan pengaruh terhadap uji deskripsi (warna pucat, aroma amis, rasa asam, rasa pahit, *after taste*, kekenyalan) hati ayam. Perlakuan hati ayam yang dimarinasi dengan jeruk nipis memiliki nilai tertinggi pada atribut mutu warna pucat, dan rasa asam. Sedangkan pada atribut aroma amis, rasa pahit, *after taste*, dan kekenyalan didapatkan oleh perlakuan hati ayam tanpa marinasi.
5. Hati ayam yang dimarinasi dengan asam jawa (P2) merupakan taraf perlakuan terbaik dengan nilai sebesar 0,83.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengurangi kehilangan kandungan lemak agar memenuhi standar bahan penukar II sumber protein hewani lemak sedang.
2. Perlu dilakukan uji daya simpan hati ayam untuk mengetahui daya simpan akibat dari marinasi agar menjamin produk hati ayam yang dimarinasi tetap aman dikonsumsi