

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

6.1. SIMPULAN

1. Kadar air pada daging ayam ras yaitu daging ayam segar memiliki kadar air sebanyak 71.94%, daging ayam goreng memiliki kadar air sebanyak 53.38%, daging ayam kukus memiliki kadar air sebanyak 63.56%, dan daging ayam panggang memiliki kadar air sebanyak 61.20%.
2. Peresentase perbandingan penurunan kadar air pada daging ayam ras segar dengan kadar air pada daging ayam ras yang mendapatkan perlakuan pengolahan penggorengan yaitu sebesar 25.82%, pengolahan pengukusan yaitu sebesar 11.69% dan pengolahan pemanggangan yaitu sebesar 14.96%
3. Kadar air pada tahu kuning yaitu tahu kuning segar memiliki kadar air sebanyak 79.02%, tahu goreng memiliki kadar air sebanyak 68.95%, tahu kukus memiliki kadar air sebanyak 75.97%, dan tahu panggang memiliki kadar air sebanyak 70.86%.
4. Persentase perbandingan penurunan kadar air pada tahu kuning segar dengan kadar air pada tahu kuning yang mendapatkan perlakuan pengolahan penggorengan yaitu 15.27%, pengolahan pengukusan yaitu 3.86% dan pengolahan pemanggangan yaitu 10.33%

5. Kadar protein pada daging ayam ras yaitu daging ayam ras segar memiliki kadar protein sebanyak 18.62%, daging ayam goreng memiliki kadar protein sebanyak 9.47%, daging ayam kukus memiliki kadar protein sebanyak 14.32%, dan daging ayam panggang memiliki kadar protein sebanyak 11.66%.
6. Persentase perbandingan penurunan kadar protein pada daging ayam ras segar dengan kadar protein daging ayam ras yang mendapatkan perlakuan pengolahan penggorengan yaitu 49.14%, pengolahan pengukusan yaitu 23.09% dan pengolahan pemanggangan yaitu 37.38%.
7. Kadar protein pada tahu kuning yaitu tahu kuning segar memiliki kadar protein sebanyak 13.41%, tahu goreng memiliki kadar protein sebanyak 6.85%, tahu kukus memiliki kadar protein sebanyak 10.47%, dan tahu panggang memiliki kadar protein sebanyak 9.19%.
8. Persentase perbandingan penurunan kadar protein pada tahu kuning segar dengan kadar protein pada tahu kuning yang mendapatkan perlakuan pengolahan penggorengan yaitu 48.92%, pengolahan pengukusan yaitu 21.92%, dan pengolahan pemanggangan yaitu 31.47%.
9. Persentase perbandingan penurunan kadar protein pada daging ayam segar dan tahu segar dengan kadar protein yang mendapatkan perlakuan pengolahan penggorengan, pengolahan dan pemanggangan hasil yang didapatkan sama karena denaturasi protein terjadi pada suhu rata-rata 55-75°C.

6.2. SARAN

Berdasarkan hasil kesimpulan maka dapat disarankan:

1. Pengolahan dengan cara dikukus memiliki keuntungan yaitu dapat menekan jumlah zat gizi yang hilang karena pada proses pengolahan bahan makanan tidak bersentuhan langsung dengan air. Maka untuk meminimalisir kehilangan kadar air dan kadar protein, pengolahan dengan cara pengukusan dapat disarankan.
2. Pengolahan menggunakan metode penggorengan memiliki penurunan kadar protein dan kadar air sangat besar dibandingkan dengan metode pengolahan lainnya. Namun, penggorengan memiliki kelebihan yaitu menyajikan makanan dengan tekstur yang renyah sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Untuk meminimalisir penurunan protein, pengolahan penggorengan sebaiknya dilakukan sekali dan tidak melakukan penggorengan yang berulang.
3. Sebaiknya dilakukan pengukuran lebih lanjut mengenai nilai mutu pangan protein sehingga dapat terlihat mutu cerna protein pada proses pengolahan.