

## BAB 7

## KESIMPULAN DAN SARAN

## 7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan bahwa :

1. Konsentrasi perendaman ekstrak daun jati (*Tectona grandis* Linn. F.) metode *Microwave Assisted Extraction* dapat mempertahankan kadar total protein daging sapi has dalam.
2. Pada konsentrasi ekstrak daun jati 0%, kadar total protein daging sapi yang dapat dipertahankan sebesar 88,2%. Konsentrasi ekstrak daun jati 20% dapat mempertahankan kadar total protein daging sapi sebesar 95,9%. Pada konsentrasi ekstrak daun jati 40%, kadar total protein daging sapi yang dapat dipertahankan sebesar 96,4%. Konsentrasi ekstrak daun jati 60% dapat mempertahankan kadar total protein daging sapi sebesar 97,5%. Pada konsentrasi ekstrak daun jati 80%, kadar total protein daging sapi yang dapat dipertahankan sebesar 98,2%. Konsentrasi ekstrak daun jati 100% dapat mempertahankan kadar total protein daging sapi sebesar 98,7%
3. Semakin tinggi konsentrasi ekstrak daun jati maka semakin besar kadar total protein daging sapi yang dapat dipertahankan. Konsentrasi ekstrak daun jati metode *Microwave Assisted Extraction* yang paling efektif mempertahankan protein yakni pada konsentrasi 100% ekstrak daun jati.

## 7.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dikemukakan maka diberikan saran-saran yang dapat dipergunakan dalam mengadakan perbaikan selanjutnya yaitu sebagai berikut :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai mutu organoleptik pada daging yang telah direndam dengan ekstrak daun jati (*Tectona grandis* Linn. F.) metode *Microwave Assisted Extraction*.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antibakteri pada daging yang telah direndam ekstrak daun jati (*Tectona grandis* Linn. F.) metode *Microwave Assisted Extraction*.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai hasil pengolahan dan penyimpanan daging sapi has dalam yang telah direndam dalam ekstrak daun jati (*Tectona grandis* Linn. F.) metode *Microwave Assisted Extraction*.