

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin lama waktu perendaman dalam sari buah markisa kuning sampai dengan 60 menit menghasilkan daya ikat air yang sama.
2. Semakin lama waktu perendaman dalam sari buah markisa kuning sampai dengan 60 menit daging ayam petelur afkir semakin empuk.

5.2. Saran

Penggunaan konsentrasi sari buah markisa kuning (*Passiflora flavicarpa*) 20% dengan lama perendaman 60 menit dapat digunakan sebagai pengempuk daging. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan pada lama perendaman > 60 menit, serta mengenai uji organoleptik untuk mengetahui pengaruh lama perendaman terhadap rasa, warna, dan aroma daging ayam petelur afkir.