

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Level penggunaan angkak dalam proses *curing* dengan metode *curing* basah menghasilkan pH dan kadar air yang lebih rendah, serta dapat memperbaiki organoleptik warna dan rasa kornet daging ayam. Level penggunaan angkak 5% adalah yang terbaik ditinjau dari segi ekonomis.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai uji mikroba dan lama penyimpanan mengingat kandungan senyawa *monascidin* sebagai agen antimikrobia pada angkak.

