

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Setelah dilakukannya penelitian Analisis Pengaruh *Scalding Temperature* Terhadap Perebusan Ayam pada *Prototype Mobile Poultry Slaughterhouse* dengan variasi propeller scalding dengan suhu 49°C – 52°C dan 56°C – 60°C dengan waktu 60 detik maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil dari proses pencabutan bulu ayam juga dapat dilihat dari penurunan berat badan yang masing masing dari sample ayam mengalami penurunan secara signifikan hal ini dipengaruhi oleh bobot pada bulu ayam itu sendiri yang terpisah pada dari ayamnya. Hasil perebusan ayam dengan suhu 49°C – 52°C mendapatkan hal yang tidak baik dikarenakan pori pori pada karkas ayam tidak terbuka sepenuhnya hal yang dimaksud adalah suhu yang digunakan pada saat proses perebusan terlalu rendah sehingga bulu pada ayam tidak sepenuhnya tercabut dan bagian yang tercabut juga tidak merusak dari kualitas kulit ayam itu sendiri. Berbeda dengan hasil perebusan menggunakan suhu 56°C – 60°C bulu pada kulit ayam ini sangat mudah untuk melalui proses pencabutan dikarenakan pori pori pada ayam terbuka dan bulu ayam mudah dicabut. Namun terlihat sangat jelas karkas ayam dengan suhu perebusan tersebut terlihat sehat yaitu berwarna pink, tidak berbau, karkas ayam berwarna putih susu, dan bersih.

## **5.2 Saran**

Berikut ini adalah saran yang dapat penulis berikan untuk penelitian ini agar kedepannya dapat dilakukan lebih baik lagi.

1. Menggunakan peralatan pengaman untuk penelitian
2. Memperhatikan kondisi kesehatan ayam
3. Memperhatikan api yang digunakan pada proses perebusan
4. Menjaga kebersihan lingkungan pada proses pencabutan bulu ayam