

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Proses Thawing merupakan proses mencairkan kembali bahan yang telah dibekukan sebelum diolah. Dalam proses *Thawing* kualitas daging dapat berubah dikarenakan pada saat dilakukannya proses thawing, daging mengalami pengerutan pada otot karena suhu pembekuan ke suhu thawing, tetapi setiap jenis daging memiliki karakteristik yang berbeda, maka dari itu setiap daging akan mengalami peningkatan dan penurunan kualitas yang berbeda. Untuk Gallery Prawirotanab sendiri memilih metode thawing dengan air mengalir, karena bahan yang ingin dithawing berjumlah banyak dan kemudian jika menggunakan microwave ditakutkan bahan tersebut malah matang di bagian luar, karena bahan yang ingin dithawing digunakan untuk prepare bahan untuk breakfast besok.

#### **B. SARAN**

Sebaiknya apabila ingin melakukan proses *Thawing* lebih baik bahan tersebut masih dikemas dan tertutup untuk menghindari pertumbuhan bakteri. Jika proses thawing sudah dirasa benar kemudian saat memasak semua bagian akan matang dengan sempurna dan tidak meninggalkan bakteri yang menyebabkan penyakit.

## DAFTAR PUSTAKA

### **Buku :**

Kusnandar, Feri. 2010. Pembekuan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Lili Darwita. 2014. Produk Daging Beku Dan Thawing yang Aman. Bandung: Institut Pertanian Bandung.

Rachmat, F.S. 2017. Kajian Lama Pembekuan dan Jenis Daging Terhadap Kualitas Daging Sapi, Ayam Broiler, Ikan Patin dan Daging Kambing yang Dithawing. Bandung: Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

Rohanah, Ainun. 2002. Pembekuan. Sumatera Utara: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

Sari, A.A, Bestari Habi, 2017. Thawing pada Daging Beku. Surakarta: Politeknik Kesehatan Dharmesti Nirmaya.

### **Internet :**

[www.galleryprawirotamanhotel.com](http://www.galleryprawirotamanhotel.com)

<https://restorankitchen.blogspot.com/2012/03/hotel-food-and-beveragedepartment.html>

<https://frozener.com/2017/08/04proses-thawing-dalam-makanan-beku/>

## LAMPIRAN

