

# PENGARUH MARINASI DENGAN BAWANG PUTIH TERHADAP SIFAT FISIK DAGING ITIK

Mutiara Jamilah (E10019169)

Dibawah bimbingan :

**Dr. Ir. Afriani, M.P.<sup>1</sup> dan Dr. Ir. Suryono, M. Si.<sup>2</sup>**

*Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi*

*Alamat: Jl. Jambi-Ma. Bulian KM 15 Mendalo Darat Jambi 36361*

*Email: mutiarajamilah28@gmail.com*

---

## RINGKASAN

Itik adalah salah satu bahan makanan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mempunyai kadar air yang tinggi, sehingga tidak mungkin menyimpan daging itik untuk jangka waktu yang panjang dan mempengaruhi sifat fisik daging itik. Oleh karena itu, diperlukan suatu upaya alternatif bahan yang dapat mempertahankan sifat fisik daging itik. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh marinasi daging itik pada berbagai konsentrasi bawang putih.

Penelitian ini menggunakan 20 ekor itik yang diperoleh dari kandang itik Fakultas Peternakan Universitas Jambi. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan yaitu P0 = Daging itik tanpa marinasi dengan bawang putih, P1 = Daging itik dengan marinasi bawang putih 2%, P2 = Daging itik dengan marinasi bawang putih 4%, P3 = Daging itik dengan marinasi bawang putih 6%, P4 = Daging itik dengan marinasi bawang putih 8%. Peubah yang diamati adalah pH, daya ikat air (DIA), dan susut masak.

Hasil analisis statistik pada penelitian menunjukkan bahwa marinasi daging itik dengan perlakuan konsentrasi bawang putih berpengaruh nyata ( $P < 0,05$ ) terhadap penurunan nilai pH dan berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap peningkatan nilai daya ikat air (DIA), tetapi tidak berpengaruh nyata ( $P > 0,05$ ) terhadap nilai susut masak daging itik.

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian dapat disimpulkan bahwa marinasi dengan bawang putih berpengaruh terhadap pH dan DIA daging itik. Namun tidak berpengaruh pada susut masak daging itik. Marinasi bawang putih dengan konsentrasi sampai 8% akan menurunkan pH, dan meningkatkan DIA. Marinasi bawang putih dengan konsentrasi 8% mampu mempertahankan sifat fisik daging itik.

---

**Kata Kunci :** *Bawang putih, daging itik, marinasi, kualitas fisik*

Keterangan : <sup>1</sup>Pembimbing Utama

<sup>2</sup>Pembimbing Pendamping