

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian daging itik yang dimarinasi menggunakan konsentrasi bawang putih perlu dilakukan uji organoleptik (warna, bau, rasa, dan tekstur).