V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perendaman daging itik dalam kombinasi asap cair dan asam sitrat menurunkan nilai pH, dan meningkatkan skor warna daging itik afkir. tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap daya mengikat air, susut masak, tekstur dan aroma. Namun demikian perendaman daging itik dalam asap cair meningkatkan skor tekstur dan aroma.
2. Perlakuan terbaik dihasilkan pada perendaman daging itik dengan konsentrasi asap cair dan asam sitrat pada level 3% : 6% yang menghasilkan tekstur = 2,16±0,71 (agak keras), warna = 2,28±0,67 (normal khas daging itik dan agak homogen), aroma = 2,34±0,66 (kurang beraroma khas asap dan asam), sedangkan pada pH level 0% : 3% yang menghasilkan pH = 5,49±0,14, susut masak level 0% : 6% = 16,91±3,15%, daya mengikat air 0% : 0% = 71,64±1,27%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan :

1. Perendaman daging itik dalam Asap Cair 3% dan Asam Sitrat 6% disarankan untuk diterapkan untuk memberikan hasil yang terbaik.

2. Penelitian lebih lanjut disarankan untuk menganalisis kandungan kimia dan mikrobiologi pada daging itik yang direndam dengan kombinasi asap cair dan asam sitrat.