

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian ini bahwa perbedaan jenis otot pada kerbau jantan tidak memberikan pengaruh terhadap pH daging dan daya ikat air dengan rata-rata pH berkisar antara 5,50-5,56 dan daya ikat air dengan rata-rata berkisar antara 40,41%-44,81%. Perbedaan jenis otot memberikan pengaruh terhadap kemampuan/daya putus dan susut masak daging kerbau, dimana rata-rata daya putus yang terbaik pada otot *Longissimus dorsi* (7,43 kg/cm²) dan rata-rata susut masak yang terbaik pada otot *Biceps femoris* (32,60%).

5.2 Saran

Disarankan masyarakat bisa mengetahui dalam memilih produk daging yang akan dikonsumsi dengan melihat ciri-ciri fisik daging, masyarakat bisa mengetahui daging dari jenis otot apa yang akan dibeli. Sebaiknya pada penjualan daging kerbau bisa memisahkan daging berdasarkan otot-otot daging tersebut.

