

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa marinasi daging dengan berbagai persentase madu galo-galo berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH, dan TPC namun berpengaruh tidak nyata terhadap susut masak dan daya ikat air. Pada penelitian ini diperoleh rata-rata kadar air 69,27 – 74,58%, pH 4,41 – 5,55, susut masak 40,17 – 42,07%, daya ikat air 39,70 – 42,64%, dan TPC $1.71 - 6.22 \times 10^7$ CFU/g. Hasil terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan B (marinasi daging dengan madu galo-galo 7%) dengan kadar air 70%, nilai pH 5,35, susut masak 40,26%, daya ikat air 41,98% dan TPC $2,90 \times 10^7$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat dilanjutkan dengan penambahan waktu yang lebih lama dalam memarinasi madu galo-galo pada daging.

