

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa marinasi menggunakan madu galo-galo (*Heterotrigona itama*) terhadap daging sapi (gandik) berpengaruh nyata terhadap nilai keempukan, warna, mutu hedonik dan tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur. Pada penelitian ini diperoleh rata-rata tekstur 14,71 N – 23,88 N keempukan 4,3 kg/cm² - 6,17 kg/cm², warna lightness (L*) 33,03 – 42,81, warna redness (a*) 4,29 – 8,98, warna yellowness (b*) 9,13 – 10,53, skor mutu hedonik warna 4,27 – 6,87, rasa 3,97 – 5,57, aroma 3,53 – 5,23 dan tekstur 3,63 – 5,23. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah perlakuan C dengan penambahan madu galo-galo sampai 14% sudah memberikan pengaruh yang nyata untuk mengempukkan daging dengan menyesuaikan mutu daging.

5.2. Saran

Disarankan penelitian lanjutan untuk menguji keempukan daging dengan penambahan madu galo-galo menggunakan teknik masak yang berbeda seperti memanggang dan direbus.

