

. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dapat disimpulkan bahwa jenis otot dan lama stimulasi listrik tidak berpengaruh terhadap pH , daya ikat air, susut masak dan keempukan daging kerbau. Interaksi antara jenis otot dan lama stimulasi listrik tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas fisik daging kerbau

5.2 Saran

Upaya perlakuan uji kualitas daging menggunakan stimulasi listrik disarankan untuk menggunakan stimulasi 1 menit saja karena tidak terlalu berpengaruh terhadap kualitas fisik daging.

