

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Perlakuan marinasi dalam jus bawang putih dengan konsentrasi 21% menghasilkan warna pucat mendekati sangat pucat, aroma menyengat mendekati sangat menyengat, tetapi pada konsentrasi jus bawang putih 7% sudah mampu menghambat kebusukan daging ayam broiler.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan lama marinasi yang berbeda menggunakan jus bawang putih dengan konsentrasi 7%, serta dilakukan penelitian pada jenis daging yang berasal dari ternak lainnya.

