

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan umum dari penelitian ini adalah penambahan ekstrak kurkumin kunyit 0,30% dan 0,40% memberikan pengaruh terhadap sifat fisik daging itik afkir. Secara khusus kesimpulannya adalah:

1. Konsentrasi ekstrak kurkumin kunyit meningkatkan warna daging itik afkir tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap tekstur daging itik afkir.
2. Komposisi kimia daging itik afkir dengan penambahan ekstrak kurkumin kunyit terbaik adalah:
 - a. Daging itik afkir mentah dengan penambahan ekstrak kurkumin kunyit 0,30% mengandung kadar air $72,12 \pm 0,11\%$ wb, kadar abu $6,17 \pm 1,44\%$ db, kadar protein $18,16 \pm 0,48\%$ db, dan kadar lemak $25,79 \pm 5,12\%$ db.
 - b. Daging itik afkir masak dengan penambahan ekstrak kurkumin kunyit 0,30% mengandung kadar air $61,71 \pm 0,98\%$ wb, kadar abu $1,60 \pm 0,21\%$ db, kadar protein $8,27 \pm 1,58\%$ db, dan kadar lemak $13,74 \pm 0,90\%$ db.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan produk dari bahan dasar daging itik afkir beserta karakteristik fisik dan kimianya.