

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kualitas daging itik Manila (*Cairina moschata*) tanpa perendaman dengan sari buah lemon menghasilkan kualitas daging terbaik.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan bahwa penulis memberikan saran yaitu pembaca tidak perlu melakukan perendaman dengan sari buah lemon untuk mendapatkan kualitas terbaik daging itik Manila (*Cairina moschata*).

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, A. P. B., Pramono, P. B., dan Hidayah, N. 2022. Organoleptik Daging Dada Itik Magelang dengan Perbedaan Lama Perendaman Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Pertanian*, 13(2), 85-92.
- Alfiah, F. I. N., Salsabilla, D., dan Rakhmadi, F. A. 2019. Karakteristik Resistansi Air Minum Infus Buah Lemon (*Infused Water*) dan Air Minum Sprite Water Lymon. *Prosiding Seminar Nasional Fisika Festival*. 28-31.
- Anas, M., Novieta, I. D., dan Fitriani, F. 2019. September. Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale R*) yang Berbeda terhadap Nilai Ph dan Susut Masak Daging Entok (*Cairina moschata*). In *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*. 303-306.
- Anonim. 2018. Informasi Nilai Gizi Bebek (Itik), Daging, Segar. [https://NilaiGizi.Com/Gizi/Detailproduk/748/Nilai-Kandungan-Gizi-Bebek-Itik Daging-Segar](https://NilaiGizi.Com/Gizi/Detailproduk/748/Nilai-Kandungan-Gizi-Bebek-Itik-Daging-Segar) (diakses pada tanggal 04 Agustus 2023).
- Anonim. 2022. Produksi Daging Itik/Itik Manila menurut Provinsi (Ton), 2020-2022. <https://www.bps.go.id/indicator/24/489/1/produksi-daging-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>. (diakses pada tanggal 21 Agustus 2023).
- Apriantini, A., Putra, R. G., dan Suryati, T. 2022. Aplikasi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) pada Berbagai Produk Olahan Daging. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(3), 132-143.
- Aqil, M., dan Efendi, R. 2015. *Aplikasi SPSS dan SAS untuk Perancangan Percobaan*. Absolute Media, Yogyakarta.
- Arjesi, N. D. J., Kentjonowaty, I., dan Dinasari, I. 2020. Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Jumlah Mikroba, WHC, dan Susut Masak pada Daging Broiler. *Dinamika Rekasatwa Peternakan, Jurnal Ilmiah* Vol. 3(1), 68-72.
- Astuti, N. 2021. Petunjuk Praktikum Dasar Nutrisi Ternak. *Petunjuk Praktikum*. Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Ayuningtyas, G., Jakaria, J., Rukmiasih, R., dan Budiman, C. 2016. Produktivitas Entok Betina dengan Pemberian Pakan Terbatas Selama Periode Pertumbuhan. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 280-285.
- Brigitha, M. S. 2022. Review Perkembangan Teknologi Marinasi Berbahan Alami

pada Daging Ayam untuk Mengetahui Keterkaitannya terhadap Perubahan Mutu Daging. Review Development of Marination Technology from Natural Ingredients in Chicken Meat to Know The Relationship to Changes in Meat Quality. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

- Bulkaini, B., Kisworo, D., Alfatih, M., Sutaryono, A., Maskur, M., dan Sumadi, I. K. 2023. Organoleptic Value and Cholesterol Content of Shredded Meat of Rejected Layers Based on Immersion Level of Lime Juice (*Citrus aurantifolia* S.). *Jurnal Biologi Tropis*, 23(2), 498-504.
- Dewi, S. H. C. 2019. Petunjuk Praktikum Teknologi Pengolahan Daging dan Kulit. *Petunjuk Praktikum*. Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Falahudin, A., Somanjaya, R., dan Suardi, F. S. 2022. Pengaruh Dosis Marinasi Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus*) terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Itik Rambon Afkir. *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal Of Agricultural Sciences And Veteriner)*, 10(1), 131-138.
- Fitriani, P. 2017. Pengaruh Marinasi Menggunakan Serai Dapur (*Cymbopogon citratus* L.) terhadap Sifat Kimia Daging Itik (*Anas platyrhynchos*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Gaol, N. Y. L. 2020. Sistem Pakar Mendiagnosa Penyakit Tanaman Buah *Citrus lemon* Menggunakan Metode Certainty Factor. *Jurnal Sains Manajemen Informatika dan Komputer*, 19(1), 1-7.
- Haliza, P. N. 2018. Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) dalam Menurunkan Kadar Lemak Daging Sapi. *Skripsi*. Program Studi Analisis Kesehatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika, Jombang.
- Hanik, S. N. 2019. Nilai pH, Total Bakteri dan Uji Kebusukan Daging Itik yang Ditambahkan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) pada Konsentrasi Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Riau.
- Herawati, L., dan Amrullah, I. K. 2001. Penentuan Kebutuhan Protein Hidup Pokok Itik Manila (*Cairina moschata*) dengan Metode Neraca Nitrogen. *Media Peternakan*, 24(3), 22-25.
- Hidayati, N. N., Yuniwanti, E. Y. W., dan Isdadiyanto, S. 2016. Perbandingan Kualitas Daging Itik Magelang, Itik Pengging dan Itik Tegal. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 18(2), 56-63.

- Husnia, I., Dinasari, I., dan Puspitarini, O. R. 2020. Pengaruh Perendaman Berbagai Konsentrasi dan Jenis Cuka terhadap Nilai Ph dan Susut Masak Daging Ayam Petelur Afkir. *Dinamika Rekasatwa: Jurnal Ilmiah (E-Journal)*, Vol. 3(02), 79-82.
- Illy, N., Wahyuni, I., Kalele, J. A. D., dan Lontaan, N. 2016. Pengaruh Asam Cuka Sagner terhadap Sifat Organoleptik Daging Itik Serati (*Cairina moschata*). *ZOOTEC*, 36(1), 184-190.
- Imam, K., Purbowati, E., dan Adiwiniarti, R. 2013. Komposisi Kimia Daging Kambing Kacang Jantan yang Diberi Pakan dengan Kualitas Berbeda. *Animal Agriculture Journal*, 2(4), 23-30.
- Irmayani, I., Savira, A., Munir, M., Novieta, I. D., dan Fitriani, F. 2023. Pengaruh Penambahan Tepung Suruhan (*Peperomia pellucida L. Kunth*) pada Ransum terhadap Nilai pH dan Susut Masak Daging Itik Mojosari. *Journal Gallus Gallus*, 1(2), 30-39.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., dan Noor, B. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Itik Alabio dalam Refrigerator terhadap Kualitas Mikrobiologi, pH dan Organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(1), 145-155.
- Jengel, E. N., Sondakh, E. H. B., Ratulangi, F. S., dan Palar, C. K. M. 2016. Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Cuka Sagner terhadap Peningkatan Kualitas Fisik Daging Entok (*Chairina moschata*). *Zootec*, 36(1), 105-112.
- Khotimah, K. 2012. Pengaruh Ekstra Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Metode Pengolahan pada Kualitas Daging Broiler. *Digital Library Universitas Komputer Indonesia*, Vol. 1, 1-24.
- Khoerinisa, A. U. 2020. Pengaruh Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Broiler. *Skripsi*. Program Studi Peternakan, Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Klau, Y. Y. Y., Malelak, G. E. M., dan Armadianto, H. 2022. Substitusi Tepung Tapioka dengan Tepung Sorgum Putih (*Sorgum Bicolor L. Moech*) terhadap Sifat Fisika Kimia Sosis Itik Manila (*Cairina Moschata*). *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 4(3), 2349-2355.
- Kodir, K. A., Imanudin, O., dan Somanjaya, R. 2023. Aplikasi Silase Limbah Sayuran Sebagai Sumber Pakan Alternatif dalam Upaya untuk Meningkatkan Persentase Karkas Entog (*Cairina moschata*) Jantan. *Tropical Livestock Science Journal*, 1(2), 100-106.

- Krisnawan, A. H., Budiono, R., Sari, D. R., dan Salim, W. 2017. Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan Perasan Daging Buah Lemon (*Citrus lemon*) Lokal dan Impor. *Prosiding Seminar Nasional*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Jakarta. 30-34.
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., dan Sumaryana, Y. 2023. Penambahan Kombinasi Ampas Teh Hijau Fermentasi dan Probiotik *Lactobacillus Sp.* dalam Ransum Itik Cihateup terhadap Kualitas Kimia Daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 11(1), 6-10.
- Lapase, O. A., Gumilar, J., dan Tanwiriah, W. 2016. Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentul Akibat Lama Perebusan. *Students E-Journal*, 5(4), 1-7.
- Maharani, P. F., dan Susanti, R. S. R. 2022. Aplikasi Kitosan Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) dalam Ransum terhadap Profil Lipid Darah Itik. *Life Science*, 11(2), 184-191.
- Matitaputty, P. R., dan Suryana. 2010. The Characteristics of Meat Duck, Problems and Prevention of Off Flavor Due to Lipid Oxidation. *WARTAZOA. Indonesian Bulletin of Animal and Veterinary Sciences*, 20(3), 130-138.
- Maulita, A. F. 2017. Pengaruh Marinasi Ekstrak Daun Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) terhadap Kadar Air, Nilai pH, Kadar Lemak dan Kadar Protein Daging Itik. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Mayasari, F., Hidayah, N., dan Septian, M. H. 2022. Efektivitas Sari Belimbing Wuluh terhadap Daya Ikat Air dan Susut Masak Daging Paha Itik Magelang. *Jurnal Wahana Peternakan*, 6(1), 23-29.
- Novitasari, S. 2019. Pengaruh Lama Perendaman dalam Blend Kunyit Putih (*Curcuma zidoaria*) terhadap Daya Suka Daging Broiler Matang. *Skripsi*. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Nugroho, A., Abduh, S. B. M., dan Mahfudz, L. D. 2016. Pengaruh Lama Scalding dalam Lilin Panas terhadap Kualitas Karkas, Kadar Lemak dan Susut Masak Daging Itik. *Animal Agriculture Journal*, 2(4), 45-55.
- Nurmala, I., Rachmawan, O., dan Suryaningsih, L. 2014. Pengaruh Metode Pemasakan terhadap Komposisi Kimia Daging Itik Jantan Hasil Budidaya Secara Intensif. *Students e-Journal*, 3(2), 1-10.
- Nurrokhmah, M. 2018. Penurunan Kadar Lemak pada Babat Sapi Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*) dengan Variasi Konsentrasi Etanol dan Waktu Perendaman. *Skripsi*. Fakultas Keperawatan

dan Kesehatan, Universitas Muhamadiyah Semarang.

- Nurwantoro, V. B., Legowo, A. M., dan Purnomoadi, A. 2012. Pengolahan Daging dengan Sistem Marinasi untuk Meningkatkan Keamanan Pangan dan Nilai Tambah. *Jurnal Wartazoa*, 2(22), 72-78.
- Paat, S. F., Fatimawali, F., dan Antasionasti, I. 2022. Uji Aktivitas Antioksidan dari Ekstrak Etanol Kulit Buah Lemon Suanggi (*Citrus lemon L.*) dengan Metode Dpph (1, 1-Diphenil-2-Picrylhydrazyl). *Pharmacon*, 11(1), 1315-1320.
- Pangkey, H. 2011. Kebutuhan Asam Lemak Esensial pada Ikan Laut. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 7(2): 93-102.
- Pramana, W. A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Air Kelapa Hasil Fermentasi terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler. *Skripsi*. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Pratama, A., Rahardjo, S., dan Viastika, Y. M. 2022. Pengaruh Level Pemberian Tepung Daun Pepaya (*Carica papaya L*) dalam Ransum terhadap Konsumsi dan Konversi Pakan Itik Manila. *Media Peternakan*, 24(1), 1-7.
- Rabbani, H. R. 2020. Pengaruh Penambahan Serbuk Buah Jambu Biji atau Buah Lemon terhadap Stabilitas Kadar (-) Epigallocatechin Gallate dan Aktivitas Antioksidan Seduhan Teh Hijau (*Camellia sinensis*). *Tesis*. Universitas Airlangga.
- Ramadhani, A., Riyanti, R., Wanniatie, V., dan Septinova, D. 2020. Pengaruh Kombinasi Sari pati Buah Nanas dan Pepaya terhadap Kualitas Fisik Daging Itik Petelur Afkir. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 8(3), 126-132.
- Rini, S. R., Sugiharto, S., dan Mahfudz, L. D. 2019. Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Periode Finisher. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 14(4), 387-395.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylen. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 13(6), 309-315.
- Rukmiasih, R., Hardjosworo, P. S., Piliang, W. G., Hermanianto, J., dan Apriyantono, A. 2010. Penampilan, Kualitas Kimia, dan Off-Odor Daging Itik (*Anas platyrhynchos*) yang Diberi Pakan Mengandung Beluntas (*Pluchea indica L. Less*). *Media Peternakan*, 33(2), 68-68.
- Santoso, C., Surti, T., dan Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil*

Perikanan, 4(2), 106-114.

- Santoso, R. B. 2017. Citra Digital Deteksi pH Larutan Berdasarkan Warna Kertas Indikator Universal Menggunakan Metode Euclidean Distance. *Tesis*. Universitas 17 Agustus 1945.
- Saskiawan, I., Sukarminah, E., Lanti, I., Marta, H., dan Nabila, P. 2017. Pemanfaatan Ekstrak Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Ruang (26°C). *Jurnal Biologi Indonesia*, 13(2), 279-287.
- Septinova, D., Hartono, M., Santosa, P. E., dan Sari, S. H. 2018. Kualitas Fisik Daging Dada dan Paha Broiler yang Direndam dalam Larutan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*). *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(1), 83-88.
- Setiyoko, A., Sundari., dan Susiati, A. M. 2020. Karakteristik Fisik dan Kimia Nugget Daging Itik Terpilih dengan Perlakuan Curing dalam Nanokapsul Jus Kunyit. *Prosiding Seminar Nasional*. Universitas Muhammadiyah Semarang. 568-574.
- Sudewa, K. M. A., dan Suratmi, S. 2020. Respons Juvenil Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) terhadap Pakan dengan Penambahan Ekstrak Buah Lemon (*Citrus limon*). *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, 18(1), 41-45.
- Soeparno. 2015. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sumual, M. A., Hadju, R., Rotinsulu, M. D., dan Sakul, S. E. 2014. Sifat Organoleptik Daging Broiler dengan Lama Perendaman Berbeda dalam Perasan Lemon (*Citrus microcarpa*). *Zootec*, 34(2), 139-147.
- Taus, A. L., Tahuk, P. K., dan Kia, K. W. 2022. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat yang Berbeda terhadap Daya Ikat Air, Kadar Air dan Kandungan Serat Kasar Nugget Ayam. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(1), 74-81.
- Tiofani, W. 2014. Efek Penggunaan Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Perendam Daging Ayam Petelur Afakhir terhadap Mutu Fisik. *Student e-Journal* 3 (2), 1-7.
- Triyono, T., Riyanti, R., dan Wanniatie, V. 2021. Pengaruh Penggunaan Sari Buah Pepaya Muda terhadap Keempukan, pH, dan Daya Ikat Air Daging Itik Petelur Afkir. *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 5(1), 14-21.
- Utami, D. P., Pudjomartatmo, P., dan Nuhriawangsa, A. M. P. 2011. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan Waktu

- Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 9(2), 82-87.
- Villa, V. Y., Sartika, I. D., dan Al-Baarri, A. N. M. 2014. Analisis Sifat-Sifat Organoleptik Burger yang Berbahan Dasar Daging Tiktok dan Daging Ayam. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2), 7-11.
- Wardani, Y. E. 2021. Pengaruh Lama Marinasi Serai (*Cymbopogon citratus L.*) yang Berbeda terhadap Kualitas Fisik Daging Itik Petelur Afkir. *Skripsi*. Politeknik Negeri Jember.
- Wibisono, F. J. 2014. Pengujian Kualitas Daging Sapi dan Daging Ayam. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*, 4, 1-9.
- Wicaksono, A. D. 2021. Aktivitas Antioksidan dan Kualitas Fisikokimia Daging Itik pada Level Kombinasi Enzim Papain Asap Cair dan Waktu Marinasi yang Berbeda. *Tesis*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Widianingrum, D., Imanudin, O., dan Somanjaya, R. 2022. Aplikasi Ransum Berbasis Eceng Gondok Sebagai Upaya untuk Meningkatkan Performan Entog dan Pendapatan Peternak di Kelurahan Tonjong Majalengka. *Bernas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 327-333.
- Widowati, A. N. A., Legowo, A. M., dan Mulyani, S. 2022. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Lemon (*Citrus limon L.*) Kering terhadap Karakteristik Organoleptik, Total Padatan Terlarut, pH, Kandungan Vitamin C dan Total Fenol Teh Celup Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 30-39.
- Wirjatmadja, R., Setyonugroho, A., Restijono, E. H. M., dan Sari, D. A. K. 2021. Analisis Kualitas Daging Bebek dengan Menggunakan Uji pH, Daya Ikat Air dan Uji Eber di Pasar Tradisional Kabupaten Kediri. *Vitek: Bidang Kedokteran Hewan*, 11(2), 26-31.
- Yasmin, A. P., Pratama, A., dan Suryaningsih, L. 2023. Pengaruh Marinasi Berbagai Konsentrasi Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) terhadap Sifat Fisik (pH, Keempukan, Daya Ikat Air, dan Susut Masak) Daging Kerbau Beku. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 1-11.
- Yossi, F. 2019. Kualitas Kimia Daging Broiler yang Direndam dengan Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan Lama Perendaman yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Yulianti, W., Murningsih, W., dan Ismadi, V. D. Y. B. 2013. Pengaruh Penambahan

Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dalam Ransum terhadap Profil Lemak Darah Itik Magelang Jantan. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 51-58.

Zhang, Y., Kim, Y. H. B., Puolanne, E., dan Ertbjerg, P. 2022. Role of Freezing-Induced Myofibrillar Protein Denaturation in The Generation of Thaw Loss: A review. *Meat Science*, 190, 108841, 2-10.

RINGKASAN

Itik Manila (*Cairina moschata*) merupakan salah satu pilihan sumber protein hewani atau daging lokal yang ketersediaannya cukup banyak namun belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat. Buah lemon memiliki kandungan vitamin C, asam sitrat, minyak atsiri, bioflavonoid, polifenol, kumarin, flavonoid, dan minyak-minyak volatil pada kulitnya. Buah lemon mengandung flavonoid yang berfungsi menjadi antibakteri, serta asam oksalat dan asam sitrat dinilai mampu digunakan sebagai bahan dalam mempertahankan kualitas daging.

Marinasi merupakan suatu perlakuan dalam upaya untuk meningkatkan atau mempengaruhi kualitas fisik daging, misalnya daya ikat air, kadar air, hingga nilai pH. Marinasi dengan bahan alami sering digunakan oleh masyarakat karena dipercaya memiliki kandungan atau zat aktif tertentu yang mampu mempengaruhi kualitas fisik daging. Prinsip proses marinasi adalah terjadi peristiwa transpor pasif yang berasal dari larutan marinade ke dalam daging. Proses marinasi daging dengan bahan alami mampu mempertahankan kualitas fisik daging.

Perendaman menggunakan larutan asam cuka terhadap daging itik selama 20 – 80 menit mampu memberikan pengaruh yang nyata dengan hasil rerata nilai pH berkisar pada 5,00 – 5,41. Perendaman daging broiler dengan sari jeruk nipis dengan konsentrasi 10% selama 10 menit menunjukkan nilai terbaik pada parameter susut masak dan daya ikat air. Perlakuan perendaman dengan jeruk nipis yang memiliki kandungan asam sitrat mampu menurunkan atau melarutkan lemak dan kolesterol pada daging ayam layer afkir.

Tujuan kegiatan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perendaman sari buah lemon terhadap kualitas daging itik Manila (*Cairina moschata*). Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 17 Oktober - 05 Desember 2023, di Laboratorium Nutrisi dan Teknologi Hasil Ternak, Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan bahan utama daging itik Manila jantan segar bagian dada sebanyak ± 1500 gram dari 5 ekor itik Manila yang didapatkan dari pasar tradisional di wilayah Yogyakarta, dan sari buah lemon sebanyak ± 360 ml yang didapatkan dari toko buah di wilayah Yogyakarta.

Variabel yang diamati meliputi nilai pH, daya ikat air, susut masak, dan kadar lemak. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap pola searah dengan 4 perlakuan, setiap perlakuan dilakukan ulangan sebanyak 3 kali. Data yang dihasilkan selanjutnya dilakukan analisa dengan menggunakan metode *Analysis of Variance* (ANOVA) SPSS. Apabila berdasarkan hasil analisis variansi data yang diperoleh terdapat nilai perbedaan nyata, maka dilanjutkan dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT). Perlakuan yang diberikan adalah perendaman dengan larutan sari buah lemon konsentrasi berbeda yaitu P1 0% ; P2 10% ; P3 20% ; P4 30%, dengan lama waktu perendaman 30 menit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rerata nilai pH adalah P1 6,63 ; P2 5,6 ; P3 5,46 ; P4 4,96. Interpretasi yang dapat disimpulkan yaitu perlakuan 30% berbeda nyata dengan perlakuan pada 20, 10, dan 0%. Perlakuan 20% tidak berbeda nyata dengan perlakuan 10% tapi berbeda nyata dengan perlakuan 0%. Perlakuan 10% berbeda nyata dengan perlakuan 0%. Rerata nilai daya ikat air (%) adalah P1 39,25 ; P2 40,20 ; P3 34,26 ; P4 14,47.

Interpretasi yang dapat disimpulkan yaitu perlakuan 30% berbeda nyata dengan perlakuan 20, 10, dan 0%. Perlakuan 20, 10, dan 0% tidak menunjukkan perbedaan yang nyata. Rerata nilai susut masak (%) adalah P1 37,2 ; P2 49,2 ; P3 51,8 ; P4 51,7. Interpretasi yang dapat disimpulkan yaitu perlakuan 0% berbeda nyata dengan perlakuan 10, 20, dan 30%. Perlakuan 10% berbeda nyata dengan perlakuan 20% dan 30%. Perlakuan 30% tidak berbeda nyata dengan perlakuan 20%. Rerata nilai kadar lemak (%) adalah P1 1,27 ; P2 1,46 ; P3 1,22 ; P4 1,07. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perlakuan perendaman terhadap variabel kadar lemak daging menunjukkan perbedaan secara tidak nyata.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kualitas daging itik Manila (*Cairina moschata*) tanpa perendaman dengan sari buah lemon menghasilkan kualitas daging terbaik. Disarankan tidak perlu melakukan perendaman dengan sari buah lemon untuk mendapatkan kualitas terbaik daging itik Manila (*Cairina moschata*).