

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penyimpanan pada suhu dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) daging paha ayam broiler yang direndam dalam cairan fermentasi kubis hingga 8 hari dapat mempertahankan Total Mikroba dan total Bakteri Asam Laktat (BAL). Total Mikroba memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) tetapi total *Eschericia coli* sudah melewati batas Standar Nasional Indonesia (SNI).

5.2 Saran

Saran dari pelaksanaan penelitian ini adalah penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penyimpanan pada suhu dingin ($\pm 4^{\circ}\text{C}$) terhadap daging paha ayam broiler yang dimarinasi dengan cairan fermentasi kubis dengan waktu penyimpanan lebih dari 8 hari.