

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Penyimpanan daging paha ayam broiler hingga 6 hari pada suhu dingin  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  yang telah direndam cairan fermentasi kubis masih dapat mempertahankan kualitas fisik, pH dan daya ikat air serta menurunkan susut masak.
2. Perlakuan yang terbaik lama penyimpanan daging paha ayam broiler pada suhu dingin yang telah direndam cairan fermentasi kubis adalah (P3) selama 6 hari.

### **5.2 Saran**

Penelitian lanjutan disarankan untuk mengkaji pengaruh penyimpanan yang lebih lama sehingga dapat ditentukan waktu yang paling optimal untuk penyimpanan daging menggunakan metode perendaman larutan fermentasi kubis dan ditambahkan penyimpanan tanpa perendaman cairan fermentasi kubis.