

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan bahwa interaksi penambahan wortel dan lama penyimpanan berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar air, dan total koloni bakteri rendang *runtiah* ayam probiotik. Sesuai hasil penelitian penambahan wortel 40% dan lama penyimpanan 30 hari menghasilkan rendang *runtiah* ayam petelur probiotik berkualitas baik dengan aktivitas antioksidan 26,54%, kadar air 20,79% dan total koloni bakteri 1×10^4 CFU/gram.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk memperoleh rendang *runtiah* yang berkualitas dan meningkatkan antioksidan dengan penambahan wortel sebanyak 40%, dan penyimpanan yang lebih lama karena pada penyimpanan 30 hari rendang *runtiah* masih dapat dikonsumsi dan pengemasan dengan cara divakum untuk memperpanjang umur simpan rendang *runtiah* ayam petelur probiotik.

