

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Dari uraian yang dikemukakan diatas dapat disimpulkan bahwa penambahan starter *Lactobacillus delbureckii* pada sosis ayam fermentasi berpengaruh sangat nyata ( $P < 0,01$ ) terhadap jumlah bakteri asam laktat, *total plate count* dan nilai organoleptik sosis ayam fermentasi. Penambahan starter *Lactobacillus delbureckii* 6% menghasilkan  $74.0 \times 10^5$  CFU/gram bakteri asam laktat,  $16.10 \times 10^3$  CFU/gram total koloni bakteri, 2.70 rasa (enak), 2.20 aroma (suka) dan 2.54 tekstur (suka).

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk menggunakan starter *Lactobacillus delbureckii* 6% untuk mendapatkan sosis ayam fermentasi terbaik.



