

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Pada hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak adanya pengaruh penambahan konsentrasi cabai merah (*Capsicum annuum* L.) terhadap kadar air, protein dan total koloni bakteri aerob. Namun, memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap aktivitas antioksidan rendang suwir itik probiotik. Penambahan konsentrasi yang terbaik untuk rendang suwir itik probiotik adalah pada konsentrasi cabai merah 30% dengan kadar air 16.73%, kadar protein 25.62%, aktivitas antioksidan 72.77% dan total koloni bakteri aerob 4×10^4 CFU/gram.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya, agar mempertahankan penambahan konsentrasi cabai merah 30% karena dapat meningkatkan kualitas rendang suwir itik probiotik serta menghasilkan produk yang lebih baik. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya agar melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan pada rendang suwir itik probiotik dengan penambahan konsentrasi cabai merah.

