

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan maka dapat disimpulkan bahwa perendaman daun berpengaruh nyata terhadap mutu daging ayam broiler pada penyimpanan suhu 4°C berdasarkan susut bobot, kekerasan, pH, warna, dan mikroba. Perlakuan terbaik pada perendaman daun salam dengan jenis bagian paha dan konsentrasi daun salam 20%. Perendaman dengan jenis rempah yaitu pala dan daun salam berpengaruh nyata terhadap mutu daging ayam broiler. Perlakuan terbaik pada rempah daun salam dan konsentrasi 20%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah selesai dilaksanakan penulis menyarankan perlunya penelitian lebih lanjut untuk melakukan perendaman daging ayam dengan ekstrak, agar tampilan lebih baik. Uji mikroba lebih spesifik seperti mikroba *E.coli* atau *Salmonella sp*, dan uji organoleptik seperti rasa, aroma, dan tekstur guna mengetahui apakah menggunakan ekstrak mampu mempertahankan kesegaran dan mutu daging ayam yang lebih baik.

