

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa dengan penambahan bakteri *Streptococcus thermophilus* dan bakteri *Lactobacillus bulgaricus* pada level yang berbeda tidak berpengaruh terhadap kualitas kimia (kadar air, kadar lemak, kadar protein dan kadar abu) petis daging kerbau, tetapi telah memenuhi standar gizi petis.

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk menganalisis aktivitas bakteri asam laktat *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* serta menganalisis kandungan asam amino dan asam lemak pada petis daging kerbau dengan penambahan bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* bakteri pada level konsentrasi yang berbeda. Selain itu, disarankan untuk melakukan uji perbandingan sifat kimia dan aktivitas bakteri *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* dengan prosedur penelitian yang dimodifikasi untuk memaksimalkan proses fermentasi pada petis daging kerbau.