

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diperoleh beberapa kesimpulan yaitu :

- 1) Hasil uji fisik sampel daging sapi dengan organoleptik, pada penilaian 27 responden / panelis dari semua sampel yang diambil dari 10 TPH, keseluruhan sampel daging tidak memenuhi kriteria fisik daging yang baik sesuai SNI 3932:2008. Namun dari keseluruhan jumlah penilaian di dapatkan sampel daging yang paling baik yaitu sampel dari tempat pemotongan hewan 2 dengan warna daging merah terang, warna lemak putih dan marbling sedikit. Dan untuk sampel daging yang tidak baik yaitu dari tempat pemotongan hewan 10 dengan warna daging merah gelap, warna lemak kuning, dan marbling sedang.
- 2) Hasil uji mikrobiologi semua sampel daging sapi dari 10 TPH hanya TPC yang masih memenuhi syarat batas maksimum, sedangkan untuk *coliform* dan *Staphylococcus aureus* tidak memenuhi syarat atau melebihi batas maksimum yang ditetapkan oleh SNI 3932:2008 Mutu Karkas dan Daging Sapi. Untuk TPC, kandungan bakteri yang paling sedikit yaitu pada sampel daging dari Tempat Pemotongan Hewan 8. Untuk *Coliform*, semua sampel mempunyai hasil yang sama, sehingga tidak bias dibedakan, dan untuk *Staphylococcus aureus*, kandungan bakteri yang paling sedikit yaitu pada sampel daging dari Tempat Pemotongan Hewan 5.

- 3) Dilihat dari keseluruhan hasil dari tiap-tiap kriteria pengujian, jika dibandingkan dengan kriteria aman standar ASUH yaitu bebas dari bahaya fisik, kimia dan biologi serta mengacu pada SNI 3932:2008 Mutu Karkas dan Daging Sapi, semua daging sapi di Tempat Pemotongan Hewan belum memenuhi standar ASUH tersebut.

## **5.2 Saran**

Berdasarkan pada hasil analisis dan kesimpulan yang telah diuraikan diatas beberapa saran yang dapat disampaikan sebagai berikut :

- 1) Bagi pemilik Tempat Pemotongan Hewan yang berada di Kota Gorontalo agar lebih menjaga kebersihan lokasi tempat pemotongan dan penjualan, lebih memperhatikan kebersihan peralatan yang digunakan terutama dalam penerapan prinsip – prinsip hygiene sanitasi dalam penyajiannya, serta berperilaku bersih apabila hendak melayani pembeli agar terjamin kualitas dari daging sapi tersebut.
- 2) Bagi Instansi – instansi yang terkait dapat memberikan penyuluhan serta sosialisasi kepada pedagang agar mengutamakan pengawasan khususnya pada daging sapi agar dapat terjamin kualitasnya sesuai dengan standar kesehatan yang telah ditetapkan oleh SNI mengingat daging yang dijual di kota Gorontalo sebagian besar berasal dari Tempat Pemotongan Hewan tersebut.