

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari penelitian yang dilakukan pada 4 sampel sate yaitu sate ayam, sate sapi, sate kambing dan sate babi dapat disimpulkan bahwa terdapat sate sate yaitu sate sapi yang tidak memenuhi syarat tentang Angka Lempeng Total bakteri pada produk daging asap olahan panas menurut Standar Nasional Indonesia 7388:2009 yaitu $> 1 \times 10^5$ koloni/g karena hasil yang diperoleh diatas batas maksimum yaitu 7×10^5 . Sedangkan sate ayam, sate kambing dan sate babi didapatkan hasil Angka Lempeng Total bakteri pada produk daging asap olahan panas dikatakan memenuhi syarat SNI, jika $\leq 1 \times 10^5$ koloni/g.

B. Saran

1. Bagi penelitian

Bagi penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan identifikasi bakteri pada makanan sate di Kecamatan Kelapa Lima Kota Kupang.

2. Bagi Masyarakat

Bagi masyarakat saat membeli sate untuk lebih memperhatikan kebersihan pedagang dan diusahakan lokasi penjualan tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah, debu, dan sumber pencemaran lainnya di lingkungan penjualannya.