

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan temuan penelitian yang dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil pengujian cemaran mikroba pada daging sapi segar klasifikasi potongan daging yang digunakan adalah golongan kelas I potongan has dalam (*tenderloin*), has luar (*sirloin*), dan lamusir (*cube roll*) di RPH Kota Serang. Hasil uji ALT pada sampel has dalam (*tenderloin*) sebesar  $1,9 \times 10^3$  CFU/g, has luar (*sirloin*) sebesar  $3,1 \times 10^3$  CFU/g, dan lamusir (*cube roll*) sebesar  $4,8 \times 10^3$  CFU/g. Hasil untuk pengujian *Salmonella* sp. ketiga sampel negatif/25g. Hasil pengujian *S. aureus* pada sampel has dalam (*tenderloin*) sebesar  $8,5 \times 10^1$  CFU/g, has luar (*sirloin*) sebesar  $6,5 \times 10^1$  CFU/g, dan lamusir (*cube roll*) sebesar  $3,2 \times 10^2$  CFU/g.
2. Hasil pengujian ALT, *Salmonella* sp., *S. aureus* potongan has dalam (*tenderloin*) dan has luar (*sirloin*) memenuhi SNI 3932:2008. Sedangkan, untuk potongan lamusir (*cube roll*) tidak memenuhi SNI 3932:2008.

#### **B. Saran**

Sebaiknya dilakukan pengujian mengenai mutu fisik karkas daging sapi sebagai parameter lanjutan. RPH Kota Serang perlu meningkatkan pengawasan dan pelatihan terkait praktik higiene sanitasi bagi seluruh karyawan.