

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan hasil nilai pH daging sapi di RPH Kota Malang dengan penyimpanan waktu 2 jam, 24 jam, dan 48 jam dengan suhu 27°C –35°C (ruang), -5 °C – 0 °C (freezer), dan 1 °C – 4 °C (Refrigerator) masih diatas standart yang ditetapkan, terdapat pengaruh kenaikan nilai pH dengan total mikroba, semakin tinggi nilai pH semakin banyak mikroba yang didapatkan.

#### **5.2 Saran**

1. Bagi peneliti lain perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan melakukan analisis dengan variable dan jenis mikroorganisme yang berbeda
2. Bagi masyarakat
  - a. Dengan berbekal kertas pH, diharapkan masyarakat dapat mengetahui kualitas daging yang masih bisa diolah dengan melihat nilai pH dari daging tersebut.
  - b. Lebih teliti dalam memilih jenis daging dan tetap memperhatikan bentuk fisik daging seperti warna, tekstur, dan aroma.
  - c. Selalu memperhatikan kebersihan lingkungan di sekitar tempat penjualan makanan agar terhindar dari makanan yang mungkin terkontaminasi oleh mikroorganisme yang berasal dari lingkungan.