

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai analisis mikrobiologi pada sate Danguang-Danguang yang dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek yang sudah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa dari 8 sampel pedagang sate yang diambil, didapatkan hasil rata-rata *Total Plate Count* tertinggi terdapat pada sampel MD6 yaitu 19.40×10^5 CFU/g dan rata-rata terendah terdapat pada sampel MD1 yaitu 0.09×10^5 CFU/g. Sementara itu untuk pengujian *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp didapatkan hasil negatif dan sesuai dengan batas standar SNI 7388:2009 serta penggunaan sumber daging, penanganan, pengolahan dan bumbu-bumbu yang digunakan mempengaruhi kualitas mikrobiologi pada sate Danguang-Danguang.

5.2. Saran

Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai kadar karsinogenik dan uji sensori pada sate Danguang-Danguang yang dijual di Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek Kabupaten Lima Puluh Kota.

