V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian mengenai analisis kualitas fisik pada sate Danguang-Danguang yang berjualan di daerah Jorong Balai Mansiro dan Kubang Tungkek yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa dari 8 sampel pedagang sate yang diambil, hasil yang didapatkan yaitu rataan keempukan pada sate Danguang-Danguang berkisar 1.43-4.33 kg/cm^2. Rataan uji tekstur pada sate Danguang-Danguang berkisar 0.14-0.51 N/cm^2 dan hasil rataan uji TBA pada sate Danguang-Danguang berkisar 0.237-0.250 mg malonaldehid/ kg. Tingkat keempukan pada penelitian ini didapatkan kriteria daging sate empuk hingga sangat empuk dan tingkat TBA yang didapatkan dalam penelitian ini masih memenuhi standar aman.

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.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA