

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari 7 sampel lauk hewani yang di uji H₂S terdapat 4 sampel yang positif, (19,04%) sampel lauk hewani dari hasil Uji H₂S positif mengalami awal pembusukan.
2. Sifat fisik warna pada 7 sampel dan dari 3 kantin tersebut terdapat pada kantin A, kantin B dan kantin C, warna pada sampel berbeda-beda pada sampel daging sapi merah khas daging sapi, daging ayam putih keputihan, warna pada daging ikan tongkol merah gelap kecoklatan, ikan pindang putih keputihan.
3. Aroma pada pada ke 7 sampel tersebut dari 3 kantin yang menjual lauk hewani pada kantin A, kantin B dan C, aroma pada daging sapi khas daging sapi, daging ayam aromanya khas daging ayam, pada ikan tongkol dan ikan keranjang amis khas ikan perbedaan aroma yang menyimpang yaitu pada kantin A pada lauk hewani ikan tongkol sangat amis.
4. Tekstur pada lauk hewani dari 3 kantin terdapat 7 sampel bahwa sampel dari kantin A, kantin B dan Kantin C tekstur daging sapi empuk, daging ayam lunak, ikan tongkol kenyal, ikan pindang keras pada kantin A tekstur ikan tongkol sangat lunak di bandingkan dengan pengulangan kedua dan ketiga.

5. Nilai pH dari ke 7 sampel di kantin A, kantin B dan kantin C, dari 3 kali pengamatan bahwa (nilai pH 6 nilai pH masih tergolong normal) masih memenuhi batasan pH menurut Standarisasi Nasional Indonesia.

B. Saran

1. Untuk Kampus I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta perlu ada pembinaan dan edukasi terhadap kantin pada dalam menjaga kualitas makanan yang dijual.
2. Untuk pengelola kantin perlu memperhatikan bahan makanan dan kualitas bahan makanan yang dibeli.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pemilihan bahan makanan lauk hewani yang berkualitas baik saat membeli di pasar.
4. Perlu adanya kontrol dari dinas terkait untuk memastikan kelayakan daging sapi, daging ayam, ikan yang di jual di pasar tlogorejo.