

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Tingkat pencemaran bakteri pada daging sapi segar di Pasar Tradisional Kabupaten Sampang dengan menggunakan uji organoleptik dan *Total Plate Count* (TPC) telah di temukan perbedaan yang nyata dari kelompok pasar tradisional Kabupaten Sampang. Akibatnya ditemukan bakteri yang dipengaruhi oleh kurangnya pengetahuan akan kebersihan di lingkungan Pasar Tradisional Kabupaten Sampang.

5.2 Saran

1. Bagi masyarakat atau konsumen

Harus lebih teliti dalam membeli daging sapi yang dijual dipasar tradisional, memilih daging yang berwarna cerah, konsistensi kenyal, dan tidak berbau busuk. Daging yang sudah dibeli segera langsung di masak atau dimasukkan kedalam *freezer*.

2. Bagi pedagang

Daging sapi di Pasar tradisional agar lebih diperhatikan lagi dari tingkat kebersihan, kehigenisan dan sanitasi agar kualitas daging sapi yang dihasilkan lebih terjamin mutunya.