

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh setelah dilakukan penelitian mengenai awal pembusukan, dan total koloni bakteri (TPC) pada daging babi maka dapat disimpulkan bahwa daun mint mampu menjadi bahan pengawet terhadap awal pembusukan karena mampu mengurungi pembusukan pada daging babi ditinjau dari hasil yang didapat yaitu kelompok P3 dengan pemberian ekstrak daun mint 25% memberikan pengaruh terhadap awal kebusukan dimana 1 tabung mendapatkan reaksi positif dan 5 tabung lainnya mendapatkan reaksi negatif sehingga menghasilkan daya awet sebagai bahan pengawet. Namun pemberian ekstrak daun mint belum mampu menjadi bahan pengawet terhadap total koloni bakteri dikarenakan konsentrasi daun mint yang diberikan masih tergolong kecil ditinjau dari hasil pemeriksaan total koloni bakteri setelah dilakukan analisis statistik tidak terdapat perbedaan yang nyata ($P > 0,05$) dimana tidak terdapat pengaruh pemberian ekstrak daun mint terhadap total koloni bakteri dan belum mampu menjadi bahan pengawet.

5.2 Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut dari hasil penelitian ini, maka terdapat beberapa saran yang disampaikan dalam penelitian ini, yakni:

1. Bagi peneliti, perlu diberikan konsentrasi ekstrak daun mint yang tinggi dan diteliti lebih lanjut terkait penggunaan ekstrak daun mint sebagai bahan aditif untuk uji organoleptik, daya ikat air, pH.

2. Bagi peneliti dalam menghitung koloni bakteri jumlah yang tumbuh sesungguhnya harus korelasi dengan jenis bakteri spesifik terhadap ekstrak.
3. Bagi pemilik tempat pemotongan hewan agar perlu memperhatikan kebersihan dan higienitas tempat pemotongan, peralatan dan perorangan agar terjamin kualitas dari daging babi tersebut.
4. Bagi masyarakat, dapat menggunakan bahan alami seperti rempah-rempah yang mudah yang didapat untuk mengawetkan dan memberi aroma pada daging babi.