

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Dari hasil penelitian kualitas fisik daging sapi di pasar tradisional Kota Bandar Lampung, diperoleh beberapa simpulan yaitu :

1. kualitas fisik daging di pasar Bandar Lampung berdasarkan pH masih termasuk normal dengan kisaran rata-rata 5,47-6,99;
2. kualitas fisik daging di pasar Bandar Lampung berdasarkan daya ikat air kisaran rata-rata 44,31-77,67% dan termasuk tinggi;
3. kualitas fisik daging di pasar Bandar Lampung berdasarkan susut masak kisaran rata-rata 4,64-27,91% dan masih termasuk rendah dan normal.

B. Saran

Dari hasil penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa saran yang perlu diutarakan antara lain :

1. perlu adanya kewaspadaan dari konsumen yaitu dengan memilih daging sapi yang masih segar dan harus memperhatikan warna daging, bau dan tekstur daging serta melakukan proses pemasakan yang benar;
2. kepada para penjual daging sapi terutama diharapkan lebih memperhatikan kualitas daging yang dijual agar tidak merugikan konsumen;
3. kepada pemerintah daerah dapat melakukan pengawasan secara rutin terhadap seluruh pedagang daging di Bandar Lampung.