

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan tepung kulit buah manggis pada bakso daging kerbau berpengaruh nyata terhadap *total plate count* (TPC), Coliform dan E. Coli. Penambahan tepung kulit buah manggis dalam pembuat bakso daging kerbau pada level 0,3% merupakan level terbaik untuk mempertahankan kualitas mikrobiologis sesuai Standar Nasional Indonesia .

5.2. Saran

Di harapkan penelitian ini menjadi dasar untuk penelitian selanjutnya yang meliputi uji fisik , pengemasan untuk mengetahui lama penyimpanan dan analisis mikrobiologi bakso daging kerbau dengan penambahan tepung kulit buah manggis pada level yang berbeda.