

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa secara fisik (warna dan tekstur) daging sapi qurban memiliki kualitas baik dan dikisaran normal. Secara kimia (pH) nilai pH daging sapi qurban relatif normal. Cemaran Total Plate Count pada 15 sampel terdapat 9 sampel tidak memenuhi syarat dan 6 sampel memenuhi syarat, sedangkan cemaran *Escherichia coli* pada 15 sampel terdapat 6 sampel tidak memenuhi syarat dan 9 sampel memenuhi syarat untuk cemaran *Coliform* positif tidak memenuhi syarat standar yang ditetapkan menurut SNI 3932:2008 tentang mutu karkas dan daging sapi, tetapi negatif untuk cemaran Salmonella.

5.2. Saran

1. Dibutuhkan standar pemotongan hewan qurban disetiap Masjid dengan cara mengoptimalkan peran pemerintah dan perguruan tinggi untuk berkerjasama dalam memberikan penyuluhan terhadap panitia pemotongan hewan kurban, agar bisa menghasilkan produk daging kurban yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) yang sesuai dengan Standarisasi Nasional Indonesia (SNI).
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang kualitas fisik, kimia dan mikrobiologi daging qurban, baik dari tahap penanganan sampai pendistribusian agar kedepannya mendapatkan hasil daging qurban yang layak aman dan thoyyib.