

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa petis daging kerbau dengan penambahan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* memiliki mutu dan kualitas yang baik. Hasil pengujian terhadap analisis *Coliform* berada di bawah 10 APM/g, *E. coli* sesuai dengan batas maksimum yang ditetapkan yaitu < 3 APM/g, dan uji *Salmonella* sp. hasilnya negatif, sehingga petis daging kerbau dengan penambahan *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus bulgaricus* aman dan layak untuk dikonsumsi.

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk menganalisis bakteri patogen lain seperti *Staphylococcus aureus* dan *Vibrio cholerae* terhadap petis daging kerbau yang dijual di pasaran.