

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Sampel mie basah A dan B yang beredar di pasar sentral Kota Gorontalo tercemar bakteri dan melebihi batas cemaran bakteri pada mie basah menurut Standar Nasional Indonesia yaitu 1×10^3 koloni/g.
2. Sampel mie basah A pada pengenceran 10^{-2} menghasilkan jumlah koloni sebanyak $2,0 \times 10^3$, pengenceran 10^{-3} menghasilkan jumlah koloni sebanyak $1,8 \times 10^4$. Sedangkan untuk sampel B pada pengenceran 10^{-3} menghasilkan jumlah koloni sebanyak $2,3 \times 10^{-4}$, pengenceran 10^{-4} menghasilkan jumlah koloni sebanyak $2,1 \times 10^{-5}$, dan pada pengenceran 10^{-5} menghasilkan jumlah koloni sebanyak $1,3 \times 10^{-6}$. Serta untuk sampel C yang bisa diambil untuk dihitung adalah pada pengenceran 10^{-1} , dimana pada pengenceran 10^{-1} ini diperoleh jumlah koloni sebanyak $1,7 \times 10^{-2}$.

5.2 Saran

1. Untuk Produsen : lebih memperhatikan kebersihan lingkungan pabrik baik sanitasi dan higien, serta kegiatan para pekerja disaat melakukan pengolahan mie basah, baik pembuatan adonan, dan saat mie akan dicetak.
2. Untuk Masyarakat : terutama para konsumen mie basah lebih memperhatikan kemasan dan kebersihan mie basah yang dijual oleh para pedagang, serta dalam mengolah mie basah tersebut harus matang merata agar bakteri yang terdapat di dalamnya bisa mati.
3. Untuk Peneliti selanjutnya dapat mengambil penelitian yang sama, tapi harus lebih spesifik lagi misalnya membandingkan mie basah yang berwarna dan mie basah yang tidak berwarna.

4. Untuk pihak laboratorium mikrobiologi sebaiknya lebih melengkapi fasilitas berupa alat-alat agar lebih mempermudah pelaksanaan penelitian-penelitian selanjutnya.