

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Sampel A menghasilkan jumlah koloni yaitu pada pengenceran 10^{-1} sebanyak $1,02 \times 10^3$ koloni/ml, dan pada pengenceran 10^{-2} sebanyak $5,7 \times 10^3$ koloni/ml. Sedangkan sampel B menghasilkan jumlah koloni pada pengenceran 10^{-1} sebanyak $1,6 \times 10^3$ koloni/ml, pengenceran 10^{-2} sebanyak $1,5 \times 10^4$ koloni/ml, dan pengenceran 10^{-3} sebanyak $7,8 \times 10^4$ koloni/ml.
2. Kedua sampel susu kedelai tersebut positif mengandung bakteri *Staphylococcus aureus* yang melebihi batas maksimum cemaran.

5.2. Saran

1. Untuk pihak laboratorium lebih melengkapi peralatan agar penelitian dapat berjalan lancar dan lebih mudah.
2. Untuk produsen, lebih memperhatikan proses pembuatan dan kebersihan tempat sehingga produk tidak mudah dicemari oleh mikroba sebelum diedarkan.
3. Untuk BPOM dan DIKES, perlu dilakukan pengawasan yang lebih terhadap produksi industri rumahan khususnya susu kedelai.
4. Untuk masyarakat, agar lebih memperhatikan mutu dan label kemasan BPOM atau DIKES pada kemasan produk yang dikonsumsi.
5. Untuk peneliti, perlu dilakukan penelitian-penelitian lebih lanjut tentang cemaran bakteri pada makanan atau minuman lainnya.