

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil yang didapatkan berdasarkan pengujian Angka Lempeng Total (ALT) bakteri, dengan uji kuantitatif cemaran bakteri pada sampel bakso di beberapa lokasi yakni lokasi 1 (Kantin A), jumlah koloni berkisar $1,1 \times 10^4$ *CFU/ml*. Untuk lokasi 2 (Kantin B), jumlah koloni berkisar $3,4 \times 10^5$ *CFU/ml*, Selanjutnya di lokasi 3 (Kantin C), jumlah koloni berkisar $3,4 \times 10^3$ *CFU/ml*, dan untuk lokasi 4 (Penjual Bakso Gerobak), jumlah koloni berkisar $2,0 \times 10^5$ *CFU/ml*. Dari keempat lokasi, jumlah bakteri terbanyak pada lokasi 2 dan lokasi 4, dimana ke dua lokasi sampel bakso tersebut tidak aman untuk dikonsumsi sebab jumlah angka kontaminasi bakteri telah melebihi standar batas maksimum cemaran bakteri pada pangan yaitu 1×10^5 koloni/g atau ml. Untuk lokasi 1 dan lokasi 3 jumlah angka kontaminasi bakteri masih di bawah batas maksimum cemaran bakteri yang ditetapkan oleh SNI, dimana makanan tersebut aman untuk dikonsumsi.

5.2 Saran

1. Sebaiknya dilakukan penelitian selanjutnya tentang bahan pangan lainnya terhadap bakteri patogen.
2. Diharapkan kepada masyarakat agar lebih berhati-hati dalam membeli makanan yang dijajakan sembarangan karena bisa membahayakan kesehatan.