

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Setelah dilakukan penelitian terhadap Kandungan *Rhodamine B* dan Keberadaan Bakteri pada jajanan kue yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo, dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan Uji Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dari 9 sampel kue yang diambil dari 6 penjual semuanya (-) Negatif *Rhodamine B* atau tidak mengandung *Rhodamine B*.
2. Berdasarkan Uji Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri dengan metode tuang/*pour plate* keberadaan bakteri pada kue yang ada di Pasar Sentral Kota Gorontalo dari 9 kue yang diambil dari 6 penjual 8 kue termasuk dalam kategori Tidak Memenuhi Syarat (TMS) dan 1 sampel Memenuhi Syarat (MS) berdasarkan SNI 7388 : 2009 tentang batas cemaran mikroba dalam pangan.

1.2 Saran

1. Bagi penjual
 - a. Agar menggunakan bahan tambahan pangan yang di izinkan yaitu Ponceau Cl. 16255 atau pada umumnya dikenal dengan Kesumba.
 - b. Selalu memperhatikan sanitasi dalam pengolahan dan tempat penjualan makanan khususnya bagi yang tidak Memenuhi Syarat.

2. Bagi instansi terkait (Pengelola Pasar Sentral dan Dinas Kesehatan)
 - a. Agar lebih meningkatkan pengawasan tentang sanitasi pengolahan makanan dan tempat penjualan makanan.
 - b. Melakukan penyuluhan tentang bahaya *Rhodamine B* untuk mencegah penyalahgunaan terhadap penggunaan bahan pewarna makanan.
3. Bagi konsumen agar lebih teliti dalam membeli kue, khususnya kue yang tidak menggunakan plastik pembungkus.