

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa

1. sampel pada lokasi A jumlah total bakteri (koloni/gram) adalah  $2,6 \times 10^4$ , sedangkan untuk sampel pada lokasi B jumlah total bakteri adalah  $0,3 \times 10^4$ , sampel pada lokasi C adalah  $0,3 \times 10^4$ , dan sampel pada lokasi D jumlah total bakteri adalah  $0,1 \times 10^4$ .
2. Jumlah cemaran bakteri terhadap makanan siap saji sosis yang diperoleh dari 4 lokasi tersebut tidak melebihi batas maksimum cemaran bakteri yang ditetapkan oleh SNI yaitu  $1 \times 10^5$  koloni/gram.

#### **5.2. Saran**

Disarankan untuk lebih mengembangkan penelitian mikrobiologi terhadap bahan pangan khususnya bahan pangan olahan.