

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kondisi buruk higiene pedagang dan sanitasi tempat penjualan bakso daging kemasan lebih rendah (30%) dibandingkan bakso curah (33,33%). Kondisi buruknya sanitasi peralatan pedagang bakso daging kemasan lebih tinggi (50%) dibandingkan bakso daging curah (33,33%). Kondisi buruknya penyajian bakso daging kemasan (80%) lebih tinggi dibandingkan bakso curah (73,33%). Kondisi buruknya sanitasi penjualan dan lingkungan bakso daging kemasan lebih rendah (50%) dibandingkan bakso curah (80%).
2. Tingkat kontaminasi bakteri lebih tinggi dalam bakso daging curah (5,29 Log CFU/g) dibandingkan bakso kemasan (3,64 Log CFU/g), Cemarkan bakteri *Coliform* pada bakso daging curah yang melebihi batas maksimum yang ditetapkan BSN 2014 sebesar (60 %) lebih tinggi dibandingkan dengan bakso kemasan (20%). Cemarkan *Escherichia coli* pada bakso daging curah (40%) lebih tinggi dibandingkan kemasan (20%) serta Cemarkan *Salmonella* sp pada bakso daging curah (33,3%) lebih rendah dibandingkan dengan bakso kemasan (40%).
3. Terdapat hubungan yang nyata antara kondisi higiene pedagang dan sanitasi tempat penjualan pedagang dengan tingkat cemarkan bakteri, cemarkan *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada bakso daging curah dan bakso daging kemasan. Semakin buruk higiene dan sanitasi pedagang maka semakin tinggi cemarkan bakteri, cemarkan *Coliform*, *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai keamanan pangan dengan pengujian adanya mikroba patogen lainnya dan identifikasi sumber cemarannya.