

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

1. Kandungan formalin pada mie basah di pasar tradisional wilayah Surabaya Timur menunjukkan sebesar 83% (15 dari 18) sampel positif formalin dengan kadar rata-rata 0,093 ppm.
2. Cemaran *Coliform* dan *Escherichia coli* pada mie basah di pasar tradisional wilayah Surabaya Timur menunjukkan sebesar 83% (15 dari 18) sampel mie basah mengandung total bakteri melebihi batas maksimal yang ditetapkan ( $\leq 6$  Log CFU/g) dengan nilai rata-rata 7,56 Log CFU/g. Sebesar 89% (16 dari 18) sampel mie basah mengandung cemaran *Coliform* melebihi batas maksimal (10 MPN/g). Sebesar 78% (14 dari 18) sampel mie basah mengandung cemaran *Escherichia coli* melebihi batas maksimal (Negatif) (SNI Nomor 2987 Tahun 2015).
3. Terdapat hubungan yang nyata antara kondisi higiene personal dan sanitasi sarana penjualan terhadap tingkat kontaminasi bakteri pada mie basah ( $p < 0,05$ ). Tidak terdapat hubungan yang nyata antara kandungan formalin dengan tingkat kontaminasi bakteri karena kadar formalin yang rendah pada mie basah ( $p > 0,05$ ).

#### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang jenis pengawet lain yang dilarang tetapi digunakan pada mie basah atau jenis bakteri lain yang dapat tumbuh pada mie basah. Pengujian  $a_w$  sebaiknya dilakukan di hari yang sama. Regulasi pembelian formalin diperketat.