

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Cemaran *Escherichia coli* sebanyak 14 sampel positif (42,43%) dan 19 sampel negatif (57,57%). Sedangkan, cemaran *Salmonella sp* jumlah sampel positif sebanyak 10 sampel (30,30%) dan sampel negatif sebanyak 23 (69,70%) pada ikan manyung asap. Tingginya tingkat cemaran ini sangat berbahaya jika produk tidak diolah dengan baik.
2. Rata-rata tingkat cemaran bakteri pada ikan manyung asap tertinggi yaitu dengan metode pengasapan panas menggunakan rumah asap (6,013 Log CFU/g) dan pada metode pengasapan panas menggunakan drum sebesar (5,873 Log/CFU/g), kedua metode tersebut melebihi batas maksimal yang ditetapkan oleh SNI yaitu 4,69 Log CFU/g. Sementara pada metode pengasapan cair tingkat cemaran bakteri sebesar (3,91 Log CFU/g).
3. Terdapat hubungan yang nyata ($P < 0,05$) antara kondisi higiene sanitasi pengrajin dengan tingkat cemaran bakteri, cemaran *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli* pada ikan manyung asap. Semakin buruk higiene dan sanitasi pengrajin maka semakin tinggi cemaran bakteri, cemaran *Salmonella sp.* dan *Escherichia coli*.

B. Saran

Perlu dilakukannya penyuluhan terkait praktik sanitasi higiene pada para pedagang serta konsumen yang ada di daerah pesisir pantai Kenjeran, Kecamatan Bulak untuk bisa meminimalisir kontaminasi pada produk yang dijajakan, serta perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai keamanan pangan pada ikan asap yang dijajakan pengrajin di Kecamatan lain dengan jenis ikan yang berbeda yang beredar di Kota Surabaya.