

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Rata-rata tingkat cemaran bakteri pada sosis ayam curah lebih tinggi (5,98 Log CFU/g) dibandingkan sosis ayam kemasan (4,83 Log CFU/g) dan melebihi batas maksimal standar SNI (lebih besar dari 5,00 Log CFU/g). Terdapatnya penyimpangan bau pada sosis ayam curah sebesar 1 dari 18 sampel (5,56%) dan pada sosis ayam kemasan 1 dari 10 sampel sebesar (10,00%).
2. Cemaran *Salmonella* sp. pada sosis ayam curah lebih tinggi (44,44%) dibandingkan sosis ayam kemasan (10,00%). Cemaran *Escherichia coli* pada sosis ayam curah lebih tinggi (22,22%) dibandingkan dengan sosis ayam kemasan (20,00%). Tingginya tingkat cemaran ini sangat berbahaya jika produk tidak diolah dengan baik.
3. Terdapat hubungan yang nyata antara kondisi higiene sanitasi pedagang dengan tingkat cemaran bakteri, cemaran *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* pada sosis ayam curah dan sosis ayam kemasan. Semakin buruk higiene dan sanitasi pedagang maka semakin tinggi cemaran bakteri, cemaran *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli*.

#### **B. Saran**

1. Perlunya dilakukan penelitian lanjutan untuk isolasi dan identifikasi bakteri patogen lainnya seperti *Staphylococcus aureus* dan lain-lain yang dapat mencemari produk sosis ayam yang dijual di pasar tradisional.
2. Penelitian lanjutan untuk meminimalkan terjadinya kontaminasi bakteri patogen pada sosis ayam yang dijual di pasar tradisional,
3. Memberi edukasi pedagang akan pentingnya higiene dan sanitasi, metode penyimpanan sosis pada suhu dingin (termos es) terkait keamanan pangan produk sosis