

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Sebanyak 70% (7 dari 10) sampel bubur bayi siap santap varian daging ayam di wilayah Surabaya Timur tidak memenuhi syarat SNI 01-7111.4-2005 (ALT: ≤ 2 Log CFU/g; *Coliform*: ≤ 3 MPN/g, dan negatif *Escherichia coli*) untuk total bakteri rata-rata berkisar 2,05 – 2,41 Log CFU/g, total *Coliform* 15 MPN/g hingga >1100 MPN/g, serta positif mengandung bakteri *Escherichia coli*.
2. Penyimpanan pada suhu ruang selama 2 jam, 4 jam, dan 6 jam menunjukkan adanya laju pertumbuhan yang pesat dengan ditunjukkan nilai ALT yang semakin meningkat (sampel nilai ALT terendah berturut-turut sebesar 2,82 Log CFU/g; 2,36 Log CFU/g; 2,43 Log CFU/g dan ALT tertinggi 2,45 Log CFU/g; 2,51 Log CFU/g; 2,58 Log CFU/g), serta terdapat perubahan organoleptik terhadap aroma asam yang semakin kuat, tekstur yang semakin cair, dan kenampakan yang ditandai dengan adanya air diatas permukaan bubur seiring bertambahnya waktu penyimpanan. Sedangkan penyimpanan pada suhu refrigerator menunjukkan laju pertumbuhan bakteri yang tidak pesat (nilai ALT terendah 2,26 Log CFU/g; 2,28 Log CFU/g; 2,29 Log CFU/g dan nilai ALT tertinggi 2,44 Log CFU/g; 2,46 Log CFU/g; 2,49 Log CFU/g) dan tidak menunjukkan perubahan organoleptik.
3. Terdapat hubungan yang nyata ($p < 0,05$) antara kondisi higiene dan sanitasi pedagang dengan total bakteri, cemaran *Coliform*, dan *Escherichia coli* pada bubur bayi siap santap varian daging ayam di wilayah Surabaya Timur.

B. Saran

Perlu dilakukan edukasi mengenai praktik higiene dan sanitasi yang baik pada pedagang bubur bayi siap santap di wilayah Surabaya Timur, perlu dilakukan observasi untuk proses pengolahan serta penelitian lanjut mengenai keamanan pangan untuk bubur bayi siap santap ini.