

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Dari keseluruhan sampel sosis goreng yang diuji tidak mengandung rhodamin b, sementara uji kualitatif menunjukkan sebagian besar sampel (7 dari 12) terindikasi mengandung formalin, namun uji kuantitatif menyebutkan bahwa seluruh sampel memiliki kadar formalin berada dibawah batas deteksi (LOD).
2. Terdapat 2 dari 12 sampel sosis yang memiliki kadar air melebihi SNI, serta memiliki nilai bilangan peroksida melebihi SNI. Hal ini mengindikasikan minyak yang masuk kedalam sosis goreng sudah mulai mengalami oksidasi atau ketengikan.
3. Analisis hubungan menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan ($p < 0,05$) antara tingkat pengetahuan pedagang sosis goreng dengan penggunaan bahan tambahan berbahaya dan dilarang penggunaannya seperti formalin dan rhodamin B yang menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan produsen tidak secara langsung mempengaruhi penggunaan bahan tambahan pangan terlarang.
4. Analisis hubungan menunjukkan bahwa terdapat hubungan bermakna/signifikan ($p > 0,05$) antara higine sanitasi aspek higine personal, sanitasi peralatan dan sarana lingkungan terhadap total mikroba. Hal ini menjelaskan bahwa semakin baik higine sanitasi, semakin rendah cemaran mikroba.

B. Saran

1. Perlu dilakukan uji lanjutan secara mikrobiologis untuk mengidentifikasi jenis bakteri secara lebih tepat
2. Perlu adanya edukasi kepada pedagang mengenai pentingnya perilaku hygiene dan sanitasi selama proses produksi