

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil deteksi formalin secara kualitatif dan kuantitatif menunjukkan seluruh sampel sosis dan tempura dinyatakan tidak mengandung formalin, sehingga memenuhi persyaratan keamanan pangan. Kondisi tersebut dapat menjadi salah satu faktor yang memungkinkan tingginya nilai TPC pada beberapa sampel dikarenakan tidak terdapat efek pengawetan dari formalin yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri.
2. Cemaran *Escherichia coli* pada seluruh (100%) sampel Sosis dan Tempura memenuhi persyaratan yang ditetapkan SNI 2332.1:2015 (<3 APM/g). Sebesar 72,7% (16 dari 22 sampel) mengandung cemaran Total bakteri melebihi batas yang ditetapkan SNI 3820:2015 (1×10^5). Cemaran total Bakteri menunjukkan sebanyak 6 dari 22 sampel (72,7%) tidak memenuhi persyaratan, sehingga sebagian besar sampel masih memiliki jumlah bakteri yang melebihi batas maksimum yang ditetapkan.
3. Terdapat hubungan yang signifikan antara kondisi sarana dan lingkungan dagang dengan tingkat kontaminasi bakteri (TPC).

B. Saran

1. Pedagang diharapkan memperhatikan kondisi penyimpanan dan lingkungan tempat berjualan, seperti melindungi makanan dari debu, serangga, dan sumber pencemaran lainnya serta menjaga makanan pada kondisi penyimpanan yang sesuai.
2. Diperlukan pengawasan dan edukasi secara berkala kepada pedagang mengenai penerapan higiene, sanitasi, serta penggunaan bahan tambahan pangan yang sesuai dengan ketentuan keamanan pangan.
3. Diperlukan pengujian lebih lanjut mengenai kandungan kimia lainnya pada sampel, khususnya bahan tambahan pangan (BTP) yang berpotensi digunakan secara tidak sesuai, untuk memperoleh gambaran yang lebih menyeluruh mengenai keamanan produk sosis dan tempura.