

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

B. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil pengujian TPC pada sambal petis didapatkan rata-rata sebesar 5,63 Log cfu/gr dari total 26 sampel yang diuji dimana hal ini tidak sesuai dengan syarat SNI 2718 mengenai petis udang tahun 2013. Tingginya total mikroba dipengaruhi oleh aspek sanitasi dan higiene yang belum dilaksanakan dengan baik oleh pedagang
2. Sebanyak 13 (50%) sampel positif adanya bakteri *Escherichia coli*. Keberadaan bakteri *Salmonella sp* pada sambal petis diketahui sebanyak 12 (46%) sampel dari total 26 sampel. Sampel yang positif mengandung *E. coli* dan *Salmonella sp* karena kurang memperhatikan proses pemasakan dan penyajian sambal petis.
3. Terdapat hubungan yang nyata ($P < 0,05$) antara sanitasi dan higiene pedagang gorengan dengan total bakteri, adanya kandungan bakteri *Escherichia coli*, dan *Salmonella sp* pada sambal petis yang diujikan di Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya yang disebabkan oleh kurang baiknya sanitasi dan higiene pedagang gorengan.
4. Hasil pengujian organoleptik terhadap tekstur, aroma, dan warna menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata ($p \geq 0,05$) diantara 26 sampel sambal petis yang diuji.

C. Saran

Perlu dilakukannya penyuluhan tentang praktik sanitasi dan hygiene pada pedagang gorengan dalam melakukan proses pengolahan sambal petis serta penelitian lebih lanjut mengenai keamanan pangan pada sambal petis pedagang gorengan di Kecamatan lain kota Surabaya dengan pengujian keberadaan mikroba patogen lainnya dan kandungan kapang.