

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Dari 5 sampel sambal bakso yang diperoleh dari 5 pedagang bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I dinyatakan bahwa kelima sampel memiliki kandungan *Coliform* di bawah ambang batas persyaratan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga dimana persyaratan nilai MPN *Coliorm* kualitas mikrobiologi makanan adalah maksimum 100/g.
2. Dari 5 sampel sambal bakso yang diperoleh dari 5 pedagang bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I dinyatakan bahwa kelima sampel tercemar bakteri *Escherichia coli* dan dinyatakan tidak layak sebagai pelengkap makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/ Per/ VI/ 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga dimana nilai MPN *Esherichia coli* dalam makanan wajib nol (negatif)
3. Kualitas mikrobiologi pada Sambal Bakso di Kelurahan Sei Kera Hilir I tidak memenuhi persyaratan parameter makanan karena positif tercemar bakteri *Esherichia coli* pada kelima sampel.

5.2. Saran

1. Bagi pedagang bakso agar lebih memperhatikan kebersihan alat bahan yang digunakan.
2. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian hubungan kandungan bakteri *Coliform* dan *Esherichia coli* pada sambal bakso terhadap jarak pedagang bakso dengan jalan raya.
3. Bagi masyarakat agar lebih memperhatikan kualitas sambal bakso yang disajikan pada pedagang bakso dari segi warna dan bau sambal cabainya.