

BAB 7

PENUTUP

7.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perbedaan cemaran bakteri *Escherichia coli* dalam bakso daging sapi dan alat saji pada pedagang bakso menetap dan keliling di Kota Malang, maka dapat disimpulkan :

- 1) Jumlah koloni bakteri *Escherichia coli* dalam bakso daging sapi pada pedagang keliling yaitu $6,9 \times 10^3$ CFU/gram, lebih tinggi dibandingkan jumlah koloni bakteri *Escherichia coli* dalam bakso daging sapi pada pedagang menetap yaitu $2,3 \times 10^3$ CFU/gram.
- 2) Keberadaan koloni bakteri *Escherichia coli* dalam alat saji pada pedagang keliling yaitu terdapat pada 3 alat saji, lebih sedikit dibandingkan keberadaan koloni bakteri *Escherichia coli* dalam alat saji pada pedagang menetap yaitu terdapat pada 9 alat saji.
- 3) Tidak ada perbedaan yang signifikan antara cemaran Bakteri *Escherichia coli* dalam bakso daging sapi pada pedagang menetap dan keliling di Kota Malang.
- 4) Tidak ada perbedaan yang signifikan antara keberadaan cemaran Bakteri *Escherichia coli* dalam alat saji bakso pada pedagang menetap dan keliling di Kota Malang.

7.2. Saran

- 1) Penyelenggaraan makanan perlu memperhatikan sanitasi pangan dan peralatan seperti alat saji.
- 2) Perlu penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor yang menyebabkan cemaran Bakteri *Escherichia coli*.