

BAB V

KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa

1. Hasil pengujian cemaran mikrobial menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC), satu dari empat sampel bakso melebihi batas maksimum berdasarkan batas cemaran mikrobial pada SNI 3818:2014 tentang Bakso Daging yaitu 1×10^5 koloni/gram.
2. Hasil pengujian cemaran mikrobial menggunakan metode *Most Probable Number* (MPN) menggunakan seri 333, tiga dari empat sampel bakso melebihi batas maksimum berdasarkan batas cemaran mikrobial pada SNI 3818:2014 tentang Bakso Daging yaitu < 3 koloni/gram.
3. Hasil pengujian cemaran mikrobial *E. coli* pada setiap sampel menunjukkan tiga dari empat sampel positif terkontaminasi *E. coli* yang ditandai dengan terbentuknya warna hijau metalik pada media EMBA.

B. Saran

1. Sebaiknya dilakukan uji mikrobiologis lebih lanjut untuk menentukan cemaran mikrobial selain *E. coli*, seperti *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, dan *Salmonella* sp. sebagai parameter lanjutan.

2. Meningkatkan sanitasi dan higienisitas lingkungan, baik alat dan bahan selama produksi, penyimpanan, pemasaran maupun distribusi produk.