

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan pada penelitian kali ini:

1. Jumlah total mikroorganisme pada sampel dimsum dari tinggi ke rendah berturut-turut: dimsum kepiting $6,48 \times 10^4$ CFU/g, dimsum lobster $5,01 \times 10^4$ CFU/g, dimsum udang $2,38 \times 10^4$ CFU/g, dan dimsum cumi $3,15 \times 10^4$ CFU/g.
2. Jumlah bakteri *Staphylococcus* spp. terdeteksi pada dimsum kepiting dengan jumlah sebesar 4×10^3 CFU/g, dan dimsum udang mendapatkan hasil TSUD, sementara pada sampel dimsum lobster, dan cumi tidak ditemukan adanya pertumbuhan bakteri *Staphylococcus* spp.
3. Hasil uji ALT menunjukkan bahwa jumlah total mikroorganisme pada seluruh dimsum ikan memenuhi ambang batas SNI 7756:2020. Hasil uji *Staphylococcus* spp. menunjukkan hanya dimsum kepiting (4×10^3 CFU/g) yang memiliki jumlah melebihi ambang batas SNI 7756:2020.

B. Saran

Peneliti menyarankan beberapa hal yang disusun berdasarkan hasil pengujian dan kesimpulan:

1. Analisis cemaran *Staphylococcus* spp. hingga tahap identifikasi spesifik sebagai parameter lanjutan.
2. Produsen pangan perlu meningkatkan penerapan higiene dan sanitasi pada proses produksi serta menerapkan pengawasan yang lebih ketat dalam pengolahan dan penyajian makanan.