

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil pengujian ALT, jumlah total mikroorganisme keenam sampel saus cabai lebih dari 1×10^4 koloni/g. Nilai koloni tertinggi terdapat pada kode sampel A dan B dengan hasil TBUD dan nilai koloni terendah terdapat pada kode sampel C dengan nilai $1,8 \times 10^5$ koloni/g.
2. Berdasarkan hasil pada pengujian APM, jumlah total *coliform* seluruh sampel kurang dari 100/g dengan nilai tertinggi 7,4/g pada sampel B dan terendah 0 g pada sampel C dan F.
3. Hasil pengujian ALT menunjukkan seluruh sampel tidak memenuhi SNI 7388:2009, sedangkan hasil pengujian APM menunjukkan seluruh sampel memenuhi SNI 7388:2009.

B. Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mendeteksi keberadaan bakteri patogen jenis lain pada saus cabai yang digunakan oleh para pedagang di kantin *Convention Hall* kampus 2 UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten
2. Para penjual makanan khususnya yang menggunakan saus cabai dianjurkan untuk lebih menjaga kebersihan, termasuk selalu menghidangkan saus cabai dengan wadah dalam kondisi tertutup dan menghindari penambahan air yang tidak steril.