

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Daging ayam yang diambil dari Rumah Makan "X" cabang A, B, dan C mengandung *Staphylococcus* patogen yang jumlahnya $4,9 \times 10^4 - 5,67 \times 10^6$ *cfu/gram* dan mengandung bakteri *Coliform* yang jumlahnya $3,0 \times 10^4 - 4,34 \times 10^6$ *cfu/gram*. Hal ini berarti makanan ini belum aman untuk dikonsumsi.
2. Sambal yang diambil dari Rumah Makan "X" cabang A, B, dan C mengandung bakteri *Coliform* yang jumlahnya $4,2 \times 10^4$ sampai $1,65 \times 10^6$ *cfu/gram*. Hal ini berarti makanan ini belum aman untuk dikonsumsi.

Saran

1. Penjual diharapkan untuk :
 - Lebih memperhatikan kebersihan tempat berjualan, kebersihan ketika mempersiapkan, menyajikan, dan membungkus makanan.
 - Memakai masker dan sarung tangan selama mempersiapkan dan menyajikan makanan.
2. Konsumen diharapkan untuk :
 - Lebih berhati-hati dalam memilih dan membeli makanan.
 - Mempertimbangkan juga lokasi dan kebersihannya saat membeli.
3. Penelitian selanjutnya :
 - Analisis terhadap keberadaan toksin.
 - Pengaruh perbedaan pembungkusan.