

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 KESIMPULAN**

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa bumbu kacang baso tahu yang diperiksa tidak mengandung bakteri *Salmonella*, namun mengandung bakteri *Coliform* dalam jumlah yang melebihi standar (2895/gram).

#### **5.2 SARAN**

Disarankan kepada konsumen untuk lebih hati-hati dalam membeli baso tahu. Sebaiknya sebelum membeli diperiksa terlebih dahulu apakah air, peralatan makan, dan tempat penyimpanan bumbu kacang cukup bersih dengan melihat kain lap, piring, air dan lain-lain.

Kepada para penjual disarankan agar mengganti air cucian, menjaga kebersihan peralatan makan dan kebersihan badan, serta senantiasa menutup tempat penyimpanan bumbu kacang setelah digunakan.

Supaya dapat bermanfaat bagi masyarakat luas, sebaiknya penelitian ini dipublikasikan melalui media massa.