

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

- Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa jumlah rata-rata bakteri dalam air rendaman tahu kuning lebih banyak dibandingkan dengan air rendaman tahu putih, sehingga hipotesis yang diajukan yaitu jumlah kuman dalam air rendaman tahu kuning lebih sedikit dibandingkan tahu putih tidak terbukti

5.2 Saran

Berdasarkan pemeriksaan ini, dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut :

1. Bagi peneliti yang akan melakukan penelitian tentang pengaruh kunyit terhadap kehadiran bakteri dalam tahu, dapat menggunakan tahu sendiri sebagai sampel pemeriksaan dan perlu dilakukan wawancara mendalam pada produsen tahu untuk mengetahui pewarna apa yang digunakan oleh produsen tersebut sebagai pewarna tahu.
2. Bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut dapat melakukan penelitian terhadap kehadiran *coliform* dalam air rendaman tahu, dan menggunakan medium MacConkey sebagai medium pertumbuhan.
3. Bagi produsen tahu hendaknya memperhatikan kebersihan dalam proses pembuatan tahu dimulai dari persiapan bahan baku, tahap produksi hingga tahap *finishing*.
4. Kebersihan penjual dan lingkungan pasar perlu ditingkatkan diantaranya pekerja selalu cuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum melayani konsumen, memakai pakaian yang selalu bersih, tidak melakukan aktivitas makan/minum dan merokok selama melayani konsumen, menutup tahu menggunakan penutup agar tidak terjadi kontaminasi dari udara.