

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan :

- Pada sambal oncom, sambal terasi, dan sambal dadak terdapat *Staphylococcus aureus*. Jumlahnya melebihi batas yang ditetapkan FDA, namun belum ditemukan kasus keracunan, diduga karena *Staphylococcus* yang ditemukan pada sampel sambal-sambal tersebut bukan strain yang menghasilkan toksin.
- Pada sambal kecap tidak terdapat *Staphylococcus*, melainkan terdapat *Bacillus*.

5.2 Saran

Saran-saran yang dapat diajukan adalah, sebagai berikut :

1. Selain penelitian *Staphylococcus* yang terdapat dalam sambal, nasi putih, dan daging seperti yang telah dilakukan pada KTI sebelumnya, perlu dilakukan pula penelitian-penelitian lanjutan terhadap bahan lainnya misalnya susu dan ikan.
2. Produsen diharapkan dapat lebih memperhatikan kebersihan ketika mempersiapkan dan menyajikan makanan, misalnya: menggunakan penutup mulut dan hidung serta sarung tangan selama mempersiapkan makanan.
3. Penjual diharapkan untuk menjaga kebersihan tempat berjualan, misalnya: menggunakan penutup makanan (agar tidak diinggapi vektor yang baru hinggap pada lesi).
4. Konsumen agar lebih berhati-hati dalam memilih dan membeli makanan, misalnya dengan memperhatikan kebersihan tempat dan cara penanganan makanan.
5. Badan POM diharapkan dapat melakukan pengawasan melalui survei rutin pada daerah yang endemik keracunan.