

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data yang didapatkan pada semua *sushi* yang diteliti, tidak ditemukan *Salmonella* sp. *Serratia liquifaciens* (bakteri yang semula dicurigai *Salmonella*) terkandung 1.830 hingga 3.320 *cfu/gr*. Bakteri coliform ditemukan hingga 102.600 *cfu/gr* pada *sushi* lama dan 0 *cfu/gr* pada yang baru. Jumlah *cfu* pergram *sushi* yang ditemukan dari *sushi* lama melebihi standar, sehingga tidak aman untuk dikonsumsi. Pada penelitian yang sama menggunakan *sushi* baru (hampir) tidak ditemukan adanya bakteri apapun (0-6 *cfu/gr*) sehingga aman dikonsumsi.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan ini, dapat dikemukakan saran-saran sebagai berikut:

- Dalam penelitian dengan topik yang berkaitan, dapat diteliti jenis *sushi* lainnya, serta kontaminasi bakteri lain seperti *Staphylococcus aureus*.
- Perlu juga diteliti:
 - ✓ Keberadaan bakteri pada nasi yang terdapat pada *sushi*, juga tambahan lainnya seperti *nori* (rumput laut kering) dan *wasabi*.
 - ✓ Nasi yang disajikan, karena nasi yang digunakan disimpan di tempat terbuka. Di beberapa tempat, nasi hanya ditutupi oleh sehelai kain di atasnya sehingga kemungkinan terkontaminasi mikroorganisme sangat besar.
 - ✓ Kebersihan peralatan pembuatan *sushi* seperti sumpit, tikar bambu, papan pemotong, dan pisau karena peralatan ini dipakai sehari-hari.
 - ✓ Pengaruh dari *nori* yang dikatakan memiliki daya antioksidan terhadap bakteri.

- ✓ Penggunaan standar lain selain standar *coliform*, seperti standar *Enterococci*.
- ✓ Penelitian mengenai *sashimi* yang juga dikenal sebagai makanan tradisional Jepang lainnya yang berupa makanan mentah.
- Penyalur bahan sebaiknya menyajikan bahan-bahan *sushi* (seperti daging, beras, nori, dan lain-lain) dengan kualitas yang baik (memiliki sertifikat kesehatan dan dokumen-dokumen lain yang bersangkutan).
- Penjual/pembuat *sushi* perlu memperhatikan kualitas dan kebersihan dari bahan yang akan disajikan, dimulai dari pembelian bahan, penyimpanan, hingga penyajian; juga peralatan yang digunakan dan higiene perorangan. Lalu, penjual/pembuat *sushi* harus menyajikannya begitu mendapat pesanan (tidak ada tahap pemajangan/*display*).
- Masyarakat selaku konsumen perlu menyadari, bahwa tidak semua *sushi* yang siap dikonsumsi adalah aman. Jika paket *sushi* yang diambil sudah dipajang cukup lama, dikhawatirkan sudah memiliki jumlah bakteri yang cukup besar sehingga dapat menimbulkan penyakit. Hingga sekarang mungkin tidak pernah ada laporan mengenai keracunan *sushi* di Indonesia karena masyarakat enggan untuk melapor. Di luar negeri, sangat banyak laporan mengenai keracunan dari makanan ini.
- *Sushi* harus dikonsumsi sesegera mungkin setelah disiapkan.
- Memperhatikan kualitas *sushi*, higiene tempat penjual, peralatan yang digunakan