

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Tidak terdapat perbedaan mikrobiologis antara bakso gerobak dan bakso warung di Kecamatan Payakumbuh Barat. Bakso gerobak di Payakumbuh Barat memiliki jumlah rata-rata Angka Lempeng Total 2,41 Log CFU/gr, *Coliform* 0,95 Log MPN/gr yang memenuhi Standar Nasional Indonesia. Bakso warung memiliki rata-rata Angka Lempeng Total 1,32 Log CFU/gr, *Coliform* 0,66 Log MPN/gr juga memenuhi Standar Nasional Indonesia. Akan tetapi, jumlah rata-rata bakteri *Escherichia coli* bakso gerobak dan bakso warung yaitu 8,41 MPN/gr dan 5,33 MPN/gr, lebih tinggi dari Standar Nasional Indonesia. Oleh sebab itu, bakso di Kecamatan Payakumbuh Barat belum sepenuhnya aman untuk dikonsumsi. Hal ini disebabkan kurangnya kebersihan pada saat pengolahan dan penyiapan bakso.

### 5.2 Saran

Pada penelitian ini disarankan kepada pedagang bakso untuk meningkatkan kualitas sanitasi dan higienis dalam produksi bakso untuk menghindari cemaran bakteri patogen. Masyarakat sebaiknya meningkatkan kesadaran dalam memilih tempat untuk mengonsumsi bakso. Pemerintah perlu memberikan sosialisasi dan pelatihan untuk menghasilkan produk bakso yang higienis.