BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian praktik higiene pedagang dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada bakso bakar yang dijual di kawasan Pantai Purus Kota Padang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil penelitian dengan menggunakan metode MPN, dari 10 sampel bakso bakar yang diteliti, 7 (70%) diantaranya positif mengandung *Escherichia coli*. jumlah *Escherichia coli* pada 7 sampel bakso bakar yang positif (P2=26,5 MPN/gram, P4=17,2 MPN/gram, P6=19,7 MPN/gram, P7=45,8 MPN/gram, P8=51,3 MPN/gram, P9=243 MPN/gram, dan P10=195 MPN/gram)tidak ada yang memenuhi syarat minimum diperbolehkannya bakteri *Escherichia coli* pada bakso daging yaitu < 3 MPN per gram sesuai dengan SNI 3818:2014;
2. Praktik higiene yang dilakukan oleh pedagang bakso bakar masih kurang optimal, dari 10 pedagang hanya 4 pedagang (40%) yang masuk ke dalam kategori baik dan 6 lainnya masih kurang baik dalam melaksanakan praktik higiene yang sesuai dengan Kepmenkes RI No. 942 tahun 2003;
3. Berdasarkan hasil pengujian dengan menggunakan uji *chi-square* alternatif uji *fisher* dengan nilai *p value* 0,033 < 0,05 maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara kandungan *Escherichia coli* pada bakso bakar dengan praktik higiene pedagang di kawasan Pantai Purus Kota Padang.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan oleh penulis setelah melaksanakan penelitian ini adalah:

1. Penelitian lanjutan dapatdilakukan untuk mengidentifikasi faktor lain yang dapat memengaruhi keberadaan *Escherichia coli* mulai dari bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso bakar;

2. Penelitian lanjutan berupa *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dapat dilakukan guna mengetahui sumber pencemar lain dari keberadaan *Escherichia coli* pada makanan.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA