

BAB V

SIMPULAN

A. Simpulan

Adapaun kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian identifikasi bakteri *Salmonella* sp. yang dijual di Pasar Tradisional PD Pasar Palembang Jaya adalah sebagai berikut:

1. Jumlah rata-rata koloni bakteri pada cabai giling yang tumbuh pada media *Plat Count Agar* (PCA) yaitu pada sampel A sebanyak $3,07 \times 10^6$, pada sampel B sebanyak $8,07 \times 10^3$, dan pada sampel C sebanyak $54,5 \times 10^3$
2. Sampel cabai giling yang dijual di pasar pasar tradisional PD pasar Palembang Jaya pada sampel A dan B menunjukkan hasil negatif tercemar bakteri *Salmonella* sp. sedangkan pada sampel C positif tercemar bakteri *Salmonella* sp.
3. Karakteristik bakteri *Salmonella* sp. pada sampel cabai giling merah yaitu didapatkan karakteristik yg berbentuk bulat, tidak berwarna, permukaan cembung, pinggir utuh, peninggi permukaan cembung, keadaan permukaan licin atau halus dan keadaan optik *opaque* yaitu tidak tembus pandang.

B. Saran

1. Bagi Peneliti Selanjutnya

Diharapkan peneliti selanjutnya dapat lebih menyempurnakan penelitian tentang “Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. pada Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Giling yang Dijual di Pasar Tradisional PD Pasar

Jaya Palembang dan Sumbangsihnya pada Materi Eubakteria SMA/MA Kelas X". Penelitian ini dapat dilanjutkan dengan instrumen yang lain, dan penambahan jumlah sampel sehingga didapatkan hasil yang lebih akurat.

2. Bagi Institusi

Diharapkan institusi lebih melengkapi sarana dan prasarana seperti alat, bahan serta buku penelitian sehingga mempermudah mahasiswa untuk mencari dan memahami dalam melakukan penelitian penelitian

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan masyarakat dapat lebih berhati-hati memilih makanan yang dijual, terutama cabai giling sebagai bahan pelengkap utama masakan sehingga dapat meminimalisir resiko terkontaminasi oleh mikroorganisme terutama bakteri *Salmonella* sp.

4. Dinas Kesehatan

Diharapkan pengawasan dari departemen Kesehatan RI. Seperti dilakukan penyuluhan mengenai kesehatan produsen, kehygienisan produk dan sanitasi lingkungan di Pasar Tradisional agar dapat meminimalisir dari cemaran mikroba khususnya bakteri *Salmonella* sp yang dapat membahayakan bagi kesehatan manusia.

5. Dinas Pasar

Diharapkan pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti basah, kering, penjual unggas hidup, pemotongan unggas, penjual daging, ikan dan lain-lain sebaiknya ditempatkan di tempat khusus.

