

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian uji bakteriologis pada bubuk cabai yang dijual di Pasar Tradisional Sekip Ujung Palembang adalah sebagai berikut:

1. Uji bakteriologis keseluruhan sampel bubuk cabai memiliki Angka Lempeng Total (ALT) di atas standar mutu *Rempah-Rempah Bubuk* SNI 01-3709-1995, yaitu 1×10^6 koloni/gram. ALT bubuk cabai tertinggi terdapat pada sampel B, yaitu memiliki rata-rata $1,82 \times 10^6$ koloni/ml atau 1.820.000 koloni/ ml dan ALT bubuk cabai terendah terdapat pada sampel C, yaitu memiliki rata-rata $1,44 \times 10^6$ koloni/ml atau 1.420.000 koloni/ml serta ALT sampel A berada diantara sampel B dan C yaitu memiliki rata-rata $1,62 \times 10^6$ koloni/ml atau 1.620.000 koloni/ ml.
2. Bakteri gram negatif pada ketiga sampel bubuk cabai masing-masing mengandung bakteri *Klebsiella* sp. sehingga ketiga sampel tidak layak konsumsi dalam kondisi mentah atau tanpa dimasak.

B. Saran

Adapun saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Pendidikan

- a) Diharapkan dapat dijadikan sumbangan ilmu baru sebagai sumber belajar untuk melakukan eksperimen pada mata pelajaran Eubakteria SMA/MA.

2. Bagi Masyarakat

a) Penjual/Pedagang

- 1) Penjual/pedagang sebaiknya menjual bubuk cabai dalam wadah tertutup untuk mereduksi kontaminasi udara dan debu, menggunakan air yang dialirkan atau disiramkan langsung untuk keperluan mencuci alat dan bahan agar peluang rekontaminasi akibat penggunaan air untuk mencuci yang berulang-ulang dapat direduksi.
- 2) Jika bubuk cabai tersisa, sebaiknya disimpan dalam kantong plastik kemudian ditempatkan dalam wadah tertutup pada suhu 37°C.

b) Pengelola pasar

- 1) Sebaiknya memberikan perhatian yang lebih intensif mengenai sanitasi dan sarana dan prasarana seperti penyediaan air bersih dan konstruksi kios.
- 2) Bekerjasama dengan pihak-pihak terkait seperti Dinas Kesehatan dan Pemerintah untuk secara rutin dan reguler memberikan penyuluhan kepada para pedagang tentang keamanan pangan khususnya bubuk cabai.
- 3) Melakukan pemantauan pelaksanaan sanitasi dan keamanan pangan yang berkesinambungan.

c) Konsumen

- 1) Lebih teliti membeli dan menghindari bubuk cabai yang berwarna merah pucah atau merah gelap dan berbeda dengan warna alami bubuk cabai.
- 2) Membeli bubuk cabai utuh sekaligus meminta jasa penggilingan di tempat.
- 3) Tidak mengonsumsi bubuk cabai dalam bentuk mentah, dan memasak bubuk cabai dengan sempurna untuk mematikan *Klebsiella* sp dalam bubuk cabai yaitu suhu pemanasan 65°C.

3. Bagi Peneliti

- a) Diharapkan mampu menambah wawasan tentang prosedural uji bakteriologis pada bubuk cabai.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a) Penelitian ini dapat dimanfaatkan untuk referensi bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut tentang uji bakteriologis terhadap bumbu olahan kering lainnya, tempat yang berbeda serta kandungan bakteri yang lebih kompleks termasuk bakteri gram positif.

