

BAB 6

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan dari hasil analisa data maka hasil penelitian diperoleh sebagai berikut:

1. Ada perbedaan Angka Lempeng Total pada ikan lele yang dipelihara di tambak dan ikan lele yang dipelihara di rumah dengan nilai signifikan 0,000 maka $P < 0,05$.
2. Angka Lempeng Total pada ikan lele yang dipelihara di rumah lebih tinggi dibandingkan ikan lele yang dipelihara di tambak. Hal tersebut dapat diketahui dengan nilai rata-rata Angka Lempeng Total pada ikan lele yang dipelihara di rumah $9,1 \times 10^5$ koloni/gram tidak memenuhi SNI, sedangkan Angka Lempeng Total pada ikan lele yang dipelihara di tambak dengan rata-rata $1,5 \times 10^5$ koloni/gram memenuhi SNI.

6.2 Saran

1. Bagi Peneliti

Untuk peneliti selanjutnya agar meneliti tentang bakteri apa saja yang terkandung dalam ikan lele.

2. Bagi Konsumen

- a. Usahakan pada saat memasak ikan lele tersebut di bersihkan terlebih dahulu.
- b. Apabila pada daging ikan lele terdapat luka, lebih baik jangan di konsumsi untuk menghindari penyakit yang mungkin ada pada ikan lele tersebut karena

luka yang ada pada daging ikan lele tersebut merupakan awal atau jalan masuknya penyakit yang ada pada ikan lele terhadap tubuh manusia.

- c. Pada saat mengolah ikan lele tersebut usahakan sampai matang supaya penyakit yang ada pada ikan lele tersebut mati.

3. Bagi Pemelihara Ikan Lele

- a. Baiknya mengetahui cara pemeliharaan ikan lele yang benar sesuai dengan syarat pemeliharaan.
- b. Memberi pakan yang seharusnya dipakai untuk ikan lele dan memperhatikan tempat pemeliharaan ikan lele dengan cara memperhatikan pasokan air untuk kolam ikan lele.