

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian kandungan *Escherichia coli* yang dilakukan pada 30 unit usaha jasaboga dengan kategori 12 unit jasaboga dengan hasil uji kelaikan fisik baik dan 18 unit jasaboga dengan hasil uji kelaikan fisik sedang, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Jasaboga dengan hasil uji kelaikan fisik baik, sebanyak 75 % kandungan *E.coli* memenuhi syarat dan 25 % tidak memenuhi syarat.
2. Jasaboga dengan hasil uji kelaikan fisik sedang, sebanyak 61,1% kandungan *E.coli* memenuhi syarat dan 38,89 % tidak memenuhi syarat.
3. Tidak ada hubungan antara higiene sanitasi jasaboga dengan kandungan bakteri *E.coli*.

6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diberikan saran – saran sebagai berikut :

1. Bagi Pengelola Jasaboga
Berusaha untuk selalu menjaga kualitas higiene sanitasi makanan produksi guna meningkatkan mutu serta menjaga kepercayaan konsumen dengan mengurangi angka keracunan makanan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dapat membandingkan hasil kandungan *Escherichia coli* pada makanan produksi antara jasaboga yang hasil uji kelaikan fisiknya baik dengan jasaboga yang hasil uji kelaikannya kurang.

3. Bagi Konsumen

Konsumen dianjurkan untuk lebih berhati-hati dalam mengkonsumsi makanan. Pilihlah makanan yang telah memiliki jaminan mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi.