

BAB 6

SIMPULAN DAN SARAN

6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa sampel tempe goreng yang positif terdapat *Salmonella* sp. atau tidak memenuhi Standart Nasional Indonesia (SNI) sebesar 9% dan sampel tempe goreng yang negatif tidak terdapat *Salmonella* sp. atau memenuhi Standart Nasional Indonesia (SNI) sebesar 91%. Berdasarkan Standart Nasional Indonesia (SNI) nomor 7388 tahun 2009 batas cemaran *Salmonella* sp. pada produk olahan tempe harus negatif per 25 gram.

6.2 Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian, dapat diberikan saran sebagai berikut :

6.2.1 Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Diharapkan dapat mengidentifikasi spesies *Salmonella* sp. dan tidak hanya genus, pada tempe goreng yang dijual di warung penyetan jalan Sutorejo Surabaya.
- b. Diharapkan dapat mengidentifikasi bakteri jenis lain pada tempe goreng yang dijual di warung penyetan jalan Sutorejo Surabaya.

6.2.2 Bagi Masyarakat

- a. Diharapkan kepada para penjual atau pemilik warung penyetan untuk memperhatikan hygiene dan sanitasi warung penyetan, baik dalam

proses pengolahan atau penyajian makanan agar terhindar dari bakteri *Salmonella* sp. atau bakteri lainnya.

- b. Diharapkan kepada masyarakat agar lebih teliti dalam pembelian tempe goreng dan mengetahui tentang penyebaran dan bahaya bakteri *Salmonella* sp. pada tempe goreng atau makanan lainnya.