## **BAB 6**

## SIMPULAN DAN SARAN

# 6.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dilakukan presentase hasil yang didapatkan dari penelitian yaitu jumlah 29 sampel mendapatkan hasil negatif (-) dengan presentase 97% dan yang positif (+) berjumlah 1 sampel dengan presentase 3%. Maka pada masakan udang balado yang dijual di rumah makan padang daerah Mulyosari masih bisa dikonsumsi karena presentase terkontaminasi dengan bakteri *E.coli* dapat di simpulkan masih tergolong kecil.

## 6.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian di dapatkan saran-saran sebagai berikut:

## 1. Bagi masyarakat

Sebaiknya lebih memperhatikan adanya suatu mikroba yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan dan minuman.

# 2. Bagi penjual

Penjual sebaiknya memperhatikan tingkat kebersihan pada saat menyimpan suatu produk makanan yang akan dijual.

# 3. Bagi institusi

Diharapkan dapat di jadikan sebagai masukan dan tambahan informasi sebagai pengetahuan untuk media belajar dalam mengembangkan ilmu Bakteriologi di institusi pendidikan umum dan khususnya pada prodi Teknologi Laboratorium Medis.

# 4. Bagi peneliti selanjutnya

- a) Untuk meneliti lebih lanjut tentang kandungan bakteri lain yang terdapat di dalam masakan udang balado.
- b) Untuk melakukan pemeriksaan lebih lanjut menggunakan metode ALT atau MPN agar dapat menentukan jumlah mikroba yang terdapat di masakan udang balado.
- c) Untuk penelitian selanjutnya bisa menggunakan pengenceran 1:9
- d) Untuk melakukan penelitian pada masakan udang balado yang dijual di daerah lain agar menanggulangi resiko terkontaminasi mikroba pada makanan dan minuman yang dapat menyebabkan penyakit bagi masyarakat yang akan mengkonsumsi masakan udang balado.