

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Tingkat cemaran bakteri *Escherichia coli* pada sampel ikan tuna madidihang yang dijual di pasar Oebobo kota kupang memperoleh hasil, Pada sampel ikan yang diambil dari tempat pertama adalah 4,5 APM/gram, sampel yang diambil dari tempat kedua jumlah MPN adalah 3,6 APM/gram melebihi batas ditetapkan dalam SNI 2729:2013 Ikan segar. Pada sampel ikan yang diambil dari tempat ketiga hasil yang diperoleh 0 APM/gram, memenuhi standar yang ditetapkan dalam SNI 2729:2013 Ikan segar. Berdasarkan hasil pengujian identifikasi *Salmonella* dalam ikan tuna madidihang (*Thunnus albacares*) potong serta air yang digunakan untuk mencuci ikan pada sampel satu, dua, dan tiga tidak ditemukannya ciri - ciri spesifik bakteri *Salmonella* sp . Maka dari ketiga sampel yang diuji tersebut memenuhi persyaratan mutu secara mikrobiologi untuk parameter cemaran bakteri *Salmonella* sp menurut SNI 4104:2015 tentang tuna segar yaitu negatif per 25 g.
2. Berdasarkan hasil pengujian pada air yang dipakai untuk pencucian ikan Pada sampel air yang diambil dari tempat pertama dan kedua memperoleh jumlah total MPN yang sama yaitu 4,5 APM/ml dan sampel air yang diambil dari tempat ketiga yaitu 90 APM/ml. Sehingga diduga cemaran bakteri *Escherichia coli* pada ikan segar tersebut bisa saja terkontaminasi dari air pencucian ikan, sedangkan hasil pengujian *salmonella* pada air tersebut adalah Negatif.

5.2 Saran

Berdasarkan dari kesimpulan maka penulis berharap agar masyarakat lebih berhati-hati dalam memilih ikan segar dan juga himbauan untuk pemerintah agar membuat kebijakan tentang pengawasan mutu produk perikanan yang diperjualbelikan di pasar Oebobo Kota Kupang untuk menjamin keselamatan dan keamanan produk bahan makanan dan juga memperbaiki sarana dan prasarana untuk meminimalisir tingginya cemaran pada produk perikanan, sedangkan untuk para pedagang senantiasa selalu menjaga kebersihan agar tidak ada lalat atau mikroorganisme yang ada di dalam produk perikanan tersebut dan juga disarankan agar tidak menggunakan air yang dibawa dari air laut di PPI Oeba untuk mencuci ikan, tetapi menggunakan air mengalir atau air PDAM untuk mencuci ikan.