

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Penelitian ini menemukan bahwa sosis di Pasar Tradisional Oesao terkontaminasi oleh mikroba yaitu *Salmonella* sp. dengan jumlah koloni  $5.7 \times 10^7$  CFU/g, dan karakteristik sel berbentuk batang, permukaan koloni cembung, dan tepi yang rata. *Proteus* sp. dengan jumlah koloni  $3.25 \times 10^7$  CFU/g, dan karakteristik sel berbentuk batang, tepi tidak rata, dan permukaan yang halus. *Shigella* sp. dengan jumlah koloni  $5.25 \times 10^7$  CFU/g, dan karakteristik sel berbentuk batang, tepi tidak beraturan, dan permukaan yang halus. bakteri-bakteri tersebut bersifat gram-negatif dan uji katalase positif. Tingkat cemaran melebihi standar SNI 3820:2015 yaitu batas Angka Lempeng Total (ALT)  $1 \times 10^5$  mengindikasikan sanitasi yang buruk.

#### B. Saran

Konsumen perlu meningkatkan higiene dan sanitasi, termasuk penyimpanan suhu ideal yaitu pada suhu dingin (2-4°C) yang akan memperlambat pertumbuhan bakteri dan pihak berwenang disarankan mengedukasi dan mengawasi rutin keamanan pangan.