

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian perbedaan angka kuman pada alat makan pedagang bakso di Desa Sidakarya dengan ekstrak kulit bawang merah dengan konsentrasi 10%, 20%, 30%, dan 40%, ditemukan beberapa hal yang relevan dengan tujuan penelitian.

1. Angka kuman sebelum perlakuan memiliki rerata yang tinggi, mencapai 2.356 CFU/mangkuk.
2. Setelah dilakukan perlakuan dengan ekstrak kulit bawang merah (*Allium cepa* L) pada konsentrasi 10%, 20%, 30%, dan 40%, terjadi penurunan signifikan angka kuman, dengan rerata sebesar 798 CFU/mangkuk.
3. Perbedaan angka kuman sebelum dan sesudah perlakuan dengan variasi konsentrasi 10%, 20%, 30%, dan 40% memiliki selisih rerata sebesar 9.347,5 CFU/mangkuk, dengan *p value* <0,05 pada uji komparatif.
4. Penggunaan ekstrak kulit bawang merah dengan konsentrasi 10%, 20%, 30%, dan 40% memberikan pengaruh positif dalam mengurangi angka kuman pada peralatan makan.

B SARAN

1. Bagi Pedagang Bakso

Untuk pedagang bakso harus lebih memperhatikan kebersihan alat makan dengan melakukan hal-hal berikut :

- a) Pencucian dengan sabun cuci piring yang berstandar bpom.
- b) Menggunakan air mengalir untuk pembilasan alat makan.

- c) Melakukan penggantian air bilasan setiap selesai mencuci.
- d) Tidak menggunakan lap kain lembab untuk mengeringkan mangkuk.

2. Saran Bagi Peneliti Selanjutnya

Untuk pengujian lebih lanjut dapat dievaluasi apakah penggunaan ekstrak kulit bawang merah memiliki dampak pada kualitas rasa dan aroma makanan yang disajikan menggunakan mangkuk. Penambahan bahan alami lain disarankan untuk mengurangi aroma khas pada kulit bawang merah (*Allium cepa L.*).