

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai perbedaan nilai *total plate count* dan identifikasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan sushi di pasar tradisional dan pasar modern, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Nilai TPC pada sushi yang dijual di pasar tradisional memiliki rata-rata $4,5 \times 10^3$ CFU/g, sementara pada sushi yang dijual di pasar modern memiliki rata-rata $2,1 \times 10^3$ CFU/g. Hal ini menunjukkan bahwa sushi di pasar tradisional cenderung memiliki tingkat cemaran mikroba yang lebih tinggi dibandingkan dengan sushi di pasar modern.
2. Berdasarkan identifikasi *E. coli* pada pasar tradisional didapatkan sebesar 80% sampel yang positif *E. Coli*, yaitu pada pasar tradisional 2, 3, 4, 5, dan 6. Sedangkan pada pasar modern didapatkan sebesar 30% sampel yg positif *E coli*, yaitu pada pasar modern 4 dan 6. Data ini menunjukkan bahwa meskipun beberapa sampel di kedua pasar mengandung *E. coli*, jumlahnya lebih rendah pada sushi yang dijual di pasar modern dibandingkan pasar tradisional.
3. Berdasarkan hasil uji statistik menggunakan metode Mann-Whitney, diperoleh nilai signifikansi sebesar 0,036 ($p < 0,05$), yang menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara angka *Total Plate Count* (TPC) pada sushi yang dijual di pasar tradisional dan pasar modern.

B. Saran

1. Diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai uji TPC dan Identifikasi bakteri pada sampel makanan lainnya yang lebih bervariasi dan inovatif.
2. Disarankan agar pasar tradisional meningkatkan pengelolaan sanitasi, termasuk kebersihan fasilitas, pengendalian vektor, dan penanganan makanan, untuk memastikan kualitas dan keamanan produk yang dijual. Penerapan standar kebersihan yang lebih ketat serta pengawasan yang lebih efektif dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi mikroba pada makanan, khususnya sushi yang menggunakan bahan mentah seperti ikan.