

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa:

1. Masing-masing pabrik tahu memiliki potensi untuk terjadi pencemaran mikroba *Escherichia coli* yakni : pada pabrik A baik dari segi bahan baku, hygiene pekerja, maupun sanitasi lingkungan dan pengolahannya; Pabrik B dari segi hygiene pekerja; dan Pabrik C dari segi hygiene pekerja dan lingkungan pengolahannya.
2. Sembilan dari lima belas sampel yang diambil dari tiga pabrik berbeda positif mengandung *Escherichia coli* dengan angka kandungan angka terendah 0,4 MPN dan tertinggi >160 MPN/g.
3. Berdasarkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan, dari tiga pabrik yang diteliti satu diantaranya melebihi ambang batas *Escherichia coli* yang disyaratkan (3 APM/g) yakni dengan angka rata-rata >160 APM/g.

B. Saran

1. Bagi produsen, diharapkan dapat lebih memperhatikan hygiene pekerja pengolah tahu seperti menggunakan masker, sarung tangan, penutup kepala dan celemek, serta selalu menjaga dan secara rutin membersihkan peralatan maupun bangunan yang digunakan sebagai tempat pengolahan tahu.

2. Kepada Dinas Koperasi, UKM, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Klungkung, diharapkan agar dapat melakukan pemantauan secara rutin pelaksanaan hygiene pada industri pengolahan tahu di Kabupaten Klungkung, Bali.
3. Bagi peneliti selanjutnya, dapat dilaksanakan penelitian terkait bakteri potensial lainnya seperti khususnya Salmonella dan Staphylococcus aureus, sebagaimana pengujian lengkap terhadap bakteri pada tahu segar yang disyaratkan oleh BPOM.

