

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan sifat fisik diketahui bahwa sampel bakso memiliki warna coklat, aroma khas bakso, rasa khas bakso, dan tekstur kenyal.
2. Jumlah angka kuman pada sampel bakso yaitu : sampel A $1,4 \times 10^5$ koloni/gram; sampel B $2,2 \times 10^5$ koloni/gram; dan sampel C $4,4 \times 10^5$ koloni/gram. Jumlah angka kuman tersebut melebihi batas cemaran mikrobial dalam pangan menurut SNI tahun 2009 yaitu $1,0 \times 10^5$ koloni/gram.
3. Berdasarkan angka kuman ketiga sampel bakso bakar tidak aman untuk dikonsumsi karena jumlah mikrobial melebihi batas aman cemaran mikrobial.

B. Saran

1. Bagi pedagang bakso bakar :
 - a. Sebaiknya dalam pembuatan bakso bakar memperhatikan kebersihan alat dan bahan. Alat dan bahan dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan untuk mengurangi kontaminasi mikroba.
 - b. Sebaiknya bakso yang belum dibakar diletakkan dalam panci pemanas dengan suhu $> 65^\circ\text{C}$ selama menunggu untuk dibakar.
2. Bagi pembeli, saat membeli bakso bakar sebaiknya memilih bakso bakar yang dibakar dengan waktu yang lama.