

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

- Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 15 sampel yang dianalisis seluruh sampel sayuran lalapan memiliki jumlah Angka Lempeng Total melebihi batas yang telah ditetapkan oleh BPOM yaitu 1×10^5 koloni/cm².
- Berdasarkan hasil uji *Escherichia coli* diketahui bahwa tidak terdapat adanya kontaminasi bakteri E. Coli pada seluruh sampel sayuran yang ada. Hal tersebut sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan oleh BPOM yaitu < 3 APM/gram.
- Berdasarkan uji mutu fisik diketahui bahwa terdapat sayuran yang memiliki mutu kurang segar, yaitu pada lokasi A untuk sayur kemangi, serta lokasi C pada sayur selada. Sedangkan kubis yang diteliti rata-rata memiliki mutu yang segar.

B. Saran

- Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan paparan logam pada sayuran lalapan mengingat lokasi berjualan rata-rata berada di pinggir jalan yang banyak dilalui kendaraan bermotor yang mengeluarkan asap berbahaya.
- Sebaiknya dilakukan pembinaan kepada para pedagang lalapan untuk meningkatkan kebersihan dalam proses pengolahan dan pemorsian makanan agar kebersihan dan keamanan pangan di kota Malang terjamin.