

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat sampel yang tidak sesuai standart mutunya yaitu terkontaminasi bakteri *Salmonella, sp.* pada sampel bumbu giling H2, sedangkan pada sampel bumbu giling P1, dan bumbu giling H1 perlu dilakukan uji lebih lanjut terhadap bakteri *Klebsiella*.

Maka sampel H2, PI, dan H1 tidak sesuai dengan standar kriteria pangan olahan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. 16 tahun 2016 dan SNI No. 738 Tahun 2009 yaitu negatif (tidak terdapat bakteri *Salmonella,sp* pada sampel). Dan yang sesuai dengan uji standar kriteria pangan olahan adalah sampel bumbu giling P2.

#### **5.2 Saran**

1. Diharapkan saat melakukan sampling melakukan riset pasar terlebih dahulu dalam waktu dekat supaya dalam pencarian sampel tidak sulit
2. Diperlukan penyuluhan dan pelatihan pada produsen tentang pentingnya sanitasi dan hygiene sehingga dalam pembuatan bumbu bisa terjamin keamanan mutunya