

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perilaku higiene dan sanitasi pengelola penggilingan daging berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat cemaran mikrobial pada adonan bakso dan bakso dengan nilai koefisien korelasi sebesar -0,842 dan -0,815.
2. Perilaku higiene dan sanitasi pengelola penggilingan daging cukup baik karena 75% berada diatas rata-rata dan 25% dibawah rata-rata dengan kategori baik 66,67%, cukup 33,33%, dan kurang sebanyak 0%.
3. Tingkat cemaran mikrobial pada bakso sesuai dengan peraturan BPOM maksimal 1×10^5 koloni/g sedangkan pada adonan bakso terdapat 30% yang melebihi batas. Penggilingan daging yang menggunakan boraks masih cukup tinggi, yaitu sebanyak 50%.
4. Karakteristik pengelola penggilingan daging yang diamati adalah jenis kelamin, pendidikan, usia, penghasilan, dan masa kerja dengan persentase tertinggi berturut-turut 91,67% (laki-laki); 58,33% (SMA); 75% (31-40 tahun); 58,33% (>Rp1.500.000,00); dan 58,33% (<10 tahun).

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, terdapat beberapa saran yang diberikan antara lain:

1. Dalam rangka meningkatkan ilmu pengetahuan dan informasi perlu dilakukan analisis lebih lanjut mengenai kriteria mutu bakso untuk mengetahui pengaruh perilaku higiene dan sanitasi terhadap mutu bakso.
2. Melihat masih tingginya penggunaan boraks pada adonan bakso maka perlu dilakukan pelatihan dan pengawasan mengenai penggunaan boraks dalam adonan bakso sehingga dapat menghasilkan produk yang aman.