

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Saus yang digunakan pedagang mi ayam di Kelurahan Caturtunggal mengandung natrium benzoat dan terkontaminasi mikroba.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Kadar natrium benzoat pada saus yang digunakan pedagang mi ayam di Kelurahan Caturtunggal berkisar antara 306,92–742,74 mg/kg.
- b. Terdapat empat sampel saus baru yang memiliki nilai TPC melebihi ambang batas, sementara untuk saus lama seluruh sampel memiliki nilai TPC melebihi ambang batas yang telah ditentukan.
- c. Kualitas bahan baku, kondisi penyimpanan serta penyajian memengaruhi mutu saus yang digunakan pedagang mi ayam di Kelurahan Caturtunggal.
- d. Penerapan sanitasi terhadap saus yang digunakan oleh pedagang mi ayam secara keseluruhan masih belum memenuhi standar yaitu masih ada pedagang yang tidak menyimpan saus pada tempat penyimpanan makanan, tidak menutup serta membersihkan bagian kemasan saus setelah selesai berjualan.

B. Saran

1. Bagi pedagang mi ayam :
 - a. Menyajikan saus dalam keadaan tertutup
 - b. Menyimpan saus pada tempat penyimpanan bahan makanan serta jauh dari gangguan hewan pengerat dan serangga sehingga tidak terjadi kontaminasi
 - c. Menjaga higiene dan kebersihan tempat berjualan
2. Bagi konsumen (pembeli mi ayam) agar lebih teliti sebelum menggunakan saus, melihat kondisi fisik serta penyimpanan saus.
3. Bagi peneliti selanjutnya :

Peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti lebih dalam mengenai saus cabai yang digunakan oleh pedagang, meliputi jenis mikroba yang mengontaminasi saus serta menentukan periode saus yang digunakan sebagai sampel yang akan diteliti.