

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Bakso bakar yang dijual di Kecamatan Tampan memiliki cemaran mikroba meliputi TPC, *E. coli*, dan *Coliform* di atas ambang batas cemaran mikroba dalam bahan pangan menurut SNI 01- 73882009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. Persentase cemaran TPC adalah sebesar 53,33%, *E. coli* sebesar 6,67%, dan *Coliform* sebesar 73,33%, namun tidak ada ditemukan kontaminasi *Salmonella* (negatif) pada bakso bakar.

### 5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat disarankan sebagai berikut.

1. Konsumen bakso bakar diharapkan mampu bertindak selektif dalam memilih produk makanan jajanan bakso bakar.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk melihat tingkat cemaran pada bumbu-bumbu yang digunakan sebagai bahan pelengkap bakso bakar, serta melakukan analisa tingkat cemaran mikroba pada peralatan yang digunakan.
3. Perlu adanya pengawasan dan aturan khususnya oleh Pemerintah Kota Pekanbaru terkait proses produksi makanan jajanan, kebersihan dan penataan tempat jualan agar terciptanya makanan yang ASUH di Kota Pekanbaru.