

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian tersebut dapat disimpulkan bahwa pada cincau yang diperiksa secara bakteriologi dari seorang penjual cincau di pasar Wonodri Semarang Selatan ditemukan *Salmonella paratyphi A*, *Proteus mirabilis*, *Klebsiella oxytoca*, *Citrobacter diversus* dan bakteri lain

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian tersebut disarankan pada proses pengolahan sebaiknya alat yang digunakan untuk proses pengolahan yang meliputi drum atau tong besi, tempat adonan, alat pengaduk, alat penyaring atau kalo, dan tempat cetakan sebelum dipakai harus dicuci sampai bersih dan menggunakan air bersih. Lingkungan proses pengolahan cincau juga harus dijaga kebersihannya karena dapat mempengaruhi kebersihan cincau. Pada proses penjajakan sebaiknya tempat penjajakan jauh dari lingkungan yang kotor agar terhindar dari kontaminasi bakteri dan cincau yang sudah dipotong sebaiknya dikemas dalam plastik. Kepada produsen sebaiknya mobil pengangkut cincau harus selalu bersih sebelum dan sesudah dipakai. Kepada penjual sebaiknya selalu menjaga kebersihan diri terutama tangan dan menjaga kebersihan meja sebagai tempat penuang cetakan. Kepada konsumen sebaiknya cincau dicuci terlebih dahulu dan dibuang bagian sisi-sisinya yang memungkinkan terjadinya kontaminasi oleh bakteri.