

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang keamanan pangan pada cincau hitam di pasar induk dan swalayan Kota Malang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Cincau hitam yang memiliki karakteristik fisik menyimpang yaitu pada cincau hitam dengan kode sampel RJW yaitu rasa yang sedikit asam, dan cincau hitam dengan kode sampel VNS yaitu memiliki aroma dan berasa seperti air tanah.
2. Sampel cincau hitam yang dijual di pasar induk dan swalayan Kota Malang dilihat dari segi mikrobiologi dapat dikategorikan tidak aman karena angka lempeng total pada seluruh sampel melebihi standar yang ditetapkan yaitu 1×10^4 koloni/g.
3. Sampel cincau hitam yang dijual di pasar induk dan swalayan Kota Malang dilihat dari ada atau tidaknya *Escherichia coli* dapat dikategorikan tidak aman karena seluruh sampel cincau hitam positif mengandung *Escherichia coli*.
4. Sampel cincau hitam yang dijual di pasar induk dan swalayan Kota Malang dilihat dari segi kimia (ada atau tidaknya boraks) dapat dikategorikan tidak aman karena seluruh sampel cincau hitam positif mengandung boraks.

B. Saran

1. Diharapkan ada penyuluhan dan pembinaan pada produsen mengenai keamanan pangan pada produksi cincau hitam oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.
2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya, dilakukan penelitian pada sampel dengan waktu produksi yang sama sehingga hasil penelitian yang didapatkan dapat dibandingkan antara satu sampel dengan sampel lainnya.