BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Sinar ultraviolet-c dalam lemari strilizer sebagai sterilisasi ikan goreng mempengaruhi keberadaan dari bakteri pathogen *E.coli*. Pada variasi waktu kontak 30 menit, terdapat nilai maksimal nya yaitu 36 APM/gram, dan nilai minimal 0 APM/gram atau negatif. Pada variasi waktu kontak 35 menit terdapat nilai maksimal yaitu 18 APM/gram dan nilai minimal yaitu 0 APM/gram. Pada varisi waktu ontak 40 menit terdapat nilai maksimal nya yaitu 3 APM/gram dan nilai minimal nya yaitu 0 APM/gram.
2. Persentase penurunan pada waktu kontak 30 menit dengan rata-rata 78,2%, waktu kontak 35 menit 95,4% dan waktu kontak 40 menit sebesar 99,2%.
3. Variasi lama waktu kontak 40 menit menggunakan sinar ultraviolet-c merupakan waktu kontak yang paling efektif untuk membunuh bakteri *E.coli* pada sampel ikan goreng di kantin PT. Pupuk Kujang dengan persentase penurunan sebesar 99,2 %.
4. Penerapan higiene sanitasi penjamah makanan belum sepenuhnya terpenuhi, sehingga dapat menyebabkan pencemaran pada makanan yang diolah.

5.2 Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar protein sebelum dan sesudah dilakukan nya penyinaran menggunakan sinar ultraviolet-c.
2. Penelitian mengenai sterilisasi makanan untuk jenis makanan selain ikan goreng.
3. Perbaikan sarana penyimpanan makanan jadi di kantin PT.Pupuk Kujang.

4. Perlu dilakukan nya pengawasan secara berkala mengenai penerapan higiene sanitasi oleh penjaman makanan.
5. Memperhatikan tata cara pengambilan sampel makanan dan suhu simpan sampel untuk dikirimkan ke laboratorium.