

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan temuan dan analisis yang dilakukan terhadap total bakteri dan kandungan *Salmonella sp* pada putih telur asin di pasar Dukuh Kupang Barat Surabaya dapat disimpulkan bahwa, rata - rata jumlah total bakteri pada putih telur asin adalah $29,11 \times 10^5$ (melebihi jumlah batas SNI) dan negatif *Salmonella sp*.

5.2 Saran

Penulis merekomendasikan langkah-langkah berikut sebagai saran-saran antara lain:

1. Penyimpanan telur asin haruslah dilakukan di tempat dengan sanitasi yang baik.
2. Pedagang harus memastikan bahwa mereka memilih produsen telur asin yang menjaga kebersihan dan sanitasi lingkungan dengan baik.
3. Ketika membeli telur asin di pasar, konsumen perlu berhati-hati dan cermat dalam memilih telur asin yang berkualitas untuk dikonsumsi.