

## **BAB 6**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Kesimpulan**

Adapun kesimpulan dari skripsi ini berdasarkan penelitian yang dilakukan dan pembahasan di atas adalah :

1. PT.UNIChemCandi Indonesia telah menerapkan sistem penjaminan mutu untuk keamanan pangan dengan baik, yaitu berupa program kelayakan dasar (SSOP, CPPB) dan juga HACCP sehingga menghasilkan produk garam yang baik dan berkualitas.
2. Pengujian keberadaan bakteri *Bacillus cereus*, *Enterobacteriaceae* dan *Clostridium perfringens* pada garam yang dilakukan di PT.UNIChemCandi Indonesia menunjukkan hasil  $<1 \times 10^1$  artinya tidak ada pertumbuhan koloni bakteri pada sampel garam yang diujikan yang ditunjukkan masing-masing media selektif.
3. Proses analisis mikrobiologi pada garam dilakukan secara *pour plate* (tuang) terhadap masing-masing media selektif bakteri.
4. Hasil analisis mikrobiologi pada produk garam yang diproduksi oleh PT.UNIChemCandi Indonesia baik garam konsumsi dan industri telah memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan berdasarkan SNI 7388-2009 untuk kategori pangan garam sebagai kondimen dan bumbu lainnya dan per-BPOM No 13 tahun 2019 untuk kategori pangan garam sebagai bumbu dan kondimen siap pakai bubuk (kering) sehingga garam yang diproduksi oleh PT.UNIChemCandi Indonesia aman dan layak untuk dikonsumsi.

#### **6.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan peneliti adalah :

1. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai keamanan pangan pada proses pengolahan garam pada proses produksinya.
2. Perlu dilakukan pengujian terkait *E.Coli Coliform* pada bahan baku pembuatan garam.