

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan pada lama penyimpanan tepung cacing tanah adalah $F_{hitung} > F_{tabel (0.05)}$ yaitu $1433.65 > 4.36$ sehingga hipotesis 0 (H_0) ditolak sedangkan pada suhu penyimpanan $F_{hitung} > F_{tabel (0.05)}$ yaitu $201.9 > 3.49$ sehingga hipotesis 0 (H_0) ditolak dan hipotesis1 (H_1) diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Berdasarkan lama penyimpanan tepung cacing tanah *Lumbricus rubillus* pada penyimpanan 0 hari yang lebih efektif dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Selain itu terdapat perbedaan dalam suhu penyimpanan tepung cacing tanah dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Dari tiga variasi suhu yang di ujikan yaitu suhu ruang, suhu kulkas dan suhu freezer, penyimpanan pada suhu ruangan lebih optimal dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Hal ini berbeda dengan penelitian Ovianto (2004), yang hasilnya suhu freezer lebih optimal untuk penyimpanan tepung cacing karena pada suhu freezer organisme tidak dapat melakukan aktifitas reproduksi, sehingga tepung menjadi awet dan tahan lama.

5.2 Saran

Disarankan untuk diteliti lebih lanjut mengenai: Proses penyimpanan tepung cacing yang disimpan dalam suhu ruang, kulkas dan freezer tempat penyimpanannya lebih rapat dan tidak terlalu besar artinya tempat penyimpanan sesuai dengan banyak dan berat tepung cacing.