

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pemberian jenis tepung cacing (S) terdapat perbedaan kemampuan dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Dari dua spesies yang diujikan, *Lumbricus rubellus* lebih unggul dari pada *Pheretima aspergillum* dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Selain itu, juga terdapat perbedaan kemampuan suhu pengolahan tepung cacing (T) dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Dari tiga variasi suhu yang diujikan, suhu 50°C paling optimal dalam penghambatan pertumbuhan bakteri *Salmonella typhi*. Tetapi tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada interaksi antara Spesies dan Suhu Pengolahan (ST).

5.2 Saran

Disarankan untuk diteliti lebih lanjut mengenai:

1. Daya simpan tepung cacing pada berbagai kondisi lingkungan (misalnya suhu dan tempat penyimpanan), karena tepung cacing yang diolah pada suhu 50°C memiliki tekstur yang kurang bagus dan kurang tahan dalam penyimpanan jangka panjang pada suhu ruang.
2. Uji *in vivo* perlakuan konsumsi tepung cacing *Lumbricus rubellus* dengan dosis tertentu terhadap gambaran histologis usus halus, ginjal, kantung empedu, dan titer IgM tikus putih (*Rattus norvegicus*) yang terinfeksi bakteri *Salmonella typhi*.