

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Sebagian besar susu kedelai produksi IRT yang dijual di beberapa daerah di Indonesia memiliki kualitas mikrobiologi yang buruk dan tidak aman untuk dikonsumsi masyarakat.
- Beberapa susu kedelai yang dijual di Banda Aceh, Medan, Deli Serdang, Bukittinggi, Padang, Pekanbaru, Pringsewu, Lampung, Tangerang, Jakarta Selatan, Surakarta, Purwokerto, Semarang, Jombang, Surabaya, Denpasar, Banjarmasin, Samarinda, Manado, Kendari, Maros, dan Makassar memiliki jumlah cemaran dan jenis mikroorganisme yang tidak memenuhi syarat dalam SNI 7388 : 2009 dan Peraturan BPOM No 3 Tahun 2019.
- Faktor penyebab kontaminasi mikroorganisme pada rantai produksi susu kedelai, yaitu kualitas mikrobiologi bahan baku (air dan kacang kedelai) yang tidak memenuhi standar; kondisi tempat penyimpanan bahan baku yang buruk; praktik higienitas, kebersihan peralatan yang buruk selama proses produksi, lokasi produksi yang dekat dengan sumber pencemar; kendaraan pengangkut yang kotor, serta kondisi penyimpanan yang tidak tepat.

5.2. SARAN

Diperlukan kajian lebih lanjut terkait metode pencegahan dan pengendalian kontaminasi pada produk susu kedelai yang dapat diterapkan oleh industri rumahan di Indonesia.