

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dijabarkan, maka terdapat beberapa kesimpulan yang dapat diambil yaitu

1. Karakteristik identitas sampel pedagang sate babi di wilayah Desa Wisata Sangheh sebagian besar berjenis kelamin laki-laki yakni sebesar 9 orang (56,25%), dengan pendidikan terakhir terbanyak yakni SMA/Sederajat berjumlah 12 orang (75%) dan 15 sampel (93,75%) tidak pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan. Sedangkan untuk karakteristik produksi, para pedagang rata-rata memproduksi sate babi sebanyak 100- 500 tusuk dengan jumlah 12 sampel (75%), dengan rentang waktu produksi sate babi hingga akhir penjualan yakni > 12 jam dengan jumlah 13 sampel (81,25%).Sebagain besar sampel masuk ke dalam kategori rawan, aman dikonsumsi sebanyak 9 sampel (56,25%) serta terdapat sampel dengan kategori rawan, tidak aman dikonsumsi sebanyak 6 sampel (37,5%).
2. Berdasarkan pengujian cemaran total mikroba tidak terdapat sampel yang memiliki cemaran total mikroba $>1 \times 10^5$ atau lebih dari batas maksimum, Serta pada pengujian dengan metode MPN *coliform* mendapatkan hasil 1 sampel (6,25%) memiliki cemaran total mikroba > 100 atau lebih dari batas maksimum. Dan terdapat 6 sampel (37,5%) positif tercemar *E.coli*
3. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* terhadap cemaran total mikroba berdasarkan skor keamanan pangan, didapatkan hasil bahwa terdapat perbedaan dari hasil uji TPC dengan skor keamanan pangan.

4. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* terhadap cemaran bakteri *coliform* berdasarkan skor keamanan pangan didapatkan hasil bahwa tidak terdapat perbedaan dari hasil uji MPN dengan skor keamanan pangan
5. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wailis* terhadap cemaran bakteri *E.coli* berdasarkan skor keamanan pangan, didapatkan kesimpulan bahwa terdapat perbedaan dari hasil uji bakteri *E.coli* dengan skor keamanan pangan

B. Saran

1. Bagi institusi terkait

Bagi mstitusi terkait seperti Dinas Kesehatan Kabupaten Badung. Perguruan Tinggi Kesehatan maupun Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar agar dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang berkerja pada jasaboga dengan memberikan pengabdian masyarakat berupa memberikan pelatihan hygiene sanitasi pada pengolahan makanan serta

2. Bagi Pedagang

Bagi pedagang sate babi yang berjualan di kawasan Desa Wisata Sangeh ataupun wilayah lain dapat meningkatkan personal hygiene dan sanitasi yang baik pada saat melakukan pengolahan makanan hingga penyajian agar tidak terjadi kontaminasi bakteri

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai bumbu pada sate babi dan perbedaan skor keamanan pangan dengan jumlah cemaran total mikroba, *coliform* serta cemaran bakteri *E.coli* untuk mengetahui secara pasti faktor yang dapat menyebabkan tidak terdapatnya hubungan cemaran bakteri coliform dengan skor keamanan pangan