

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

1. Karakteristik identitas sampel pedagang lumpia di wilayah Pantai Desa Sanur Kaja sebagian besar berjenis kelamin perempuan yakni sebesar 13 orang (81,2%), dengan pendidikan terakhir terbanyak yakni SD/Sederajat berjumlah 10 orang (62,4%) dan 16 sampel (100%) tidak pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan. Sedangkan untuk karakteristik produksi, para pedagang rata-rata memproduksi bumbu sebanyak 5 liter dengan jumlah 12 sampel (75%), dengan rentang waktu produksi bumbu hingga akhir penjualan yakni 5-10 jam dengan jumlah 12 sampel (75%).
2. Sebagian besar sampel masuk ke dalam kategori rawan, tetapi aman dikonsumsi sebanyak 11 sampel (68,7%) serta terdapat sampel dengan kategori rawan, tidak aman dikonsumsi sebanyak 1 sampel (6,3%).
3. Berdasarkan pengujian cemaran total mikroba terdapat 3 sampel (18,8%) memiliki cemaran total mikroba $>1 \times 10^4$ atau lebih dari batas minimum, pada pengujian dengan metode MPN mendapatkan hasil 3 sampel (18,8%) memiliki cemaran total mikroba $>1 \times 10^4$ atau lebih dari batas minimum, serta pada pengujian bakteri E.coli terdapat 1 sampel (6,2%) positif tercemar bakteri E.coli.

4. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* terhadap cemaran total mikroba berdasarkan skor keamanan pangan, didapatkan hasil bahwa terdapat perbedaan antara cemaran total mikroba dengan skor keamanan pangan.
5. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* terhadap cemaran bakteri *coliform* berdasarkan skor keamanan pangan, didapatkan hasil bahwa tidak terdapat perbedaan antara cemaran bakteri *coliform* dengan skor keamanan pangan.
6. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* terhadap cemaran bakteri *Escherichia coli* berdasarkan skor keamanan pangan, didapatkan kesimpulan bahwa terdapat perbedaan antara cemaran *Escherichia coli* dengan skor keamanan pangan.

B. Saran

1. Bagi institusi terkait

Bagi institusi terkait seperti Dinas Kesehatan Kota Denpasar, 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 higiene sanitasi pada pengolahan makanan. Serta dapat melakukan pengawasan dan pembinaan dengan melakukan uji petik dengan mengambil beberapa contoh sampel bumbu lumpia secara berkala di kawasan Pantai Desa Sanur Kaja.

2. Bagi pedagang

Bagi pedagang lumpia yang berjualan di kawasan Pantai Desa Sanur Kaja ataupun wialayah pantai lain dapat meningkatkan personal hygiene dan sanitasi yang baik pada saat melakukan pengolahan makanan agar tidak terjadi kontaminasi bakteri seperti menggunakan alat masak yang bersih, selalu mencuci tangan

menggunakan sabun dan air mengalir, serta tidak menggunakan bumbu sisa penjualan secara berulang.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai perbedaan skor keamanan pangan dengan bakteri *coliform* untuk mengetahui secara pasti faktor yang dapat menyebabkan tidak terdapatnya hubungan cemaran bakteri *coliform* dengan skor keamanan pangan.