

## **BAB VI**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

1. Identifikasi bakteri *Salmonella sp.* didapat hasil 7 dari 10 sampel lawar babi (70%) positif teridentifikasi bakteri *Salmonella sp.*
2. Didapatkan 7 sampel lawar babi (70%) tidak memenuhi syarat menurut standar BPOM Nomor 16 Tahun 2016 tentang Mikrobiologi dalam Pangan Olahan. Dan 3 sampel lawar babi (30%) memenuhi syarat menurut standar BPOM Nomor 16 Tahun 2016 tentang Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.

#### **B. Saran**

1. Kepada konsumen diharapkan untuk lebih memperhatikan *personal hygiene* seperti kebersihan diri pedagang, kebersihan tangan, serta kerapian pedagang dan sanitasi lingkungan seperti alat pengolahan dan makan yang digunakan, kebersihan lingkungan, kerumunan lalat sebelum membeli lawar babi, serta dapat membeli lawar babi pada pedagang yang telah terjamin sehingga tidak menimbulkan masalah Kesehatan.
2. Kepada pedagang lawar babi diharapkan lebih memperhatikan *personal hygiene* seperti penggunaan sarung tangan pada saat melakukan pengolahan, dan memperhatikan sanitasi lingkungan seperti menyediakan tempat cuci tangan, menyimpan lawar babi pada tempat yang tertutup, menggunakan tempat pembuangan sampah yang tertutup sehingga dapat meminimalisir adanya lalat

3. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi acuan serta dikembangkan untuk penelitian lebih lanjut seperti identifikasi bakteri lain yang dapat mengontaminasi lawar babi, serta memperdalam karakteristik bahan makanan, peralatan pengolahan makanan dan cara pengolahan makanan.