

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan :

1. Berdasarkan hasil penelitian secara mikrobiologis. Dari 16 sampel penelitian, sebanyak (81%) makanan pada warung makan yang tersebar di 4 kecamatan Kota Denpasar positif mengandung *coliform* dengan nilai MPN <3-96 MPN/100 gram. Dan sebanyak (31%) warung makan positif mengandung *Escherichia coli* dengan nilai 0-27 MPN/100 gram
2. Berdasarkan Interpretasi Skor Keamanan Pangan (SKP) dapat dilihat bahwa sebanyak (25%) warung makan termasuk dalam kategori baik, (32%) warung makan termasuk dalam kategori sedang, dan (43%) warung makan yang tersebar di 4 kecamatan Kota Denpasar dalam kategori rawan , tetapi aman untuk dikonsumsi.
3. Dari hasil analisis uji *Spearman* variabel Skor Keamanan Pangan dengan *Escherichia coli* memiliki hubungan yang signifikan ($p < 0,05$), hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi Skor keamanan Pangan (SKP) maka akan semakin rendah kemungkinan terjadi kontaminasi oleh bakteri *coliform* dan *Escherichia coli*.

B. Saran

1. Sebaiknya tempat pengolahan makanan seperti warung makan agar selalu memperhatikan proses distribusi makanan karena pada proses tersebut rentan terjadi kontaminasi oleh bakteri jika tidak menerapkan cara distribusi dengan benar.

2. Dari aspek distribusi makanan hal yang harus di terapkan yaitu mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan proses pengolahan serta setelah dari kamar mandi agar tidak terjadinya kontaminasi silang oleh bakteri *coliform* dan *Escgerichia coli*