## **BAB VI**

## SIMPULAN DAN SARAN

## A. Simpulan

- 1. Mayoritas Mayoritas responden penjual telur ayam rebus di kawasan wisata Ubud, Gianyar yaitu perempuan sebanyak 10 orang (58,8%) dan laki-laki 7 orang (41,2%). Berdasarkan hasil penelitian tingkat pendidikan penjual yang paling banyak berpendidikan terakhir SMA sebanyak 8 orang (47,1%), SMP yaitu 5 orang (29,4%), dan SD yaitu 4 orang (23,5%).
- 2. Mayoritas responden penjual telur ayam rebus di kawasan wisata Ubud, Gianyar memiliki *hygiene* sanitasi yang buruk sebanyak 13 orang (76,5%) dan memiliki *personal hygiene* yang baik sebanyak 4 orang (23,5%)
- 3. Hasil Kualitas telur rebus berdasarkan pemeriksaan total plate count (TPC) menunjukkan bahwa sebagian besar sampel (70,6%) memenuhi syarat ≤ 1×10^5 CFU/g sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI). Namun, masih terdapat 29,4% sampel yang tidak memenuhi syarat dengan TPC melebihi batas maksimum. Hasil ini sejalan dengan penelitian Nurhayati et al. (2020) yang menemukan bahwa sekitar 30% sampel telur rebus yang dijual di pasar tradisional memiliki tingkat cemaran mikroba yang melebihi ambang batas SNI.
- 4. Hasil *uji chi square* menunjukkan nilai signifikansi probabilitas (p value) 0,022. Nilai probabilitas (0,000) <  $\alpha$  (0,05) yang menyatakan Ho ditolak dan Ha diterima, sehingga dapat disimpulkan terdapat hubungan hygine sanitasi dengan kualitas telur rebus yang dijual di kawasan Ubud.

## B. Saran

- 1. Pengujian bakteriologis pada telur ayam yang direbus harus diinformasikan oleh temuan penelitian ini untuk kepentingan peneliti di masa depan.
- 2. Bagi pedagang telur ayam rebus agar lebih memperhatikan *personal hygiene*, Untuk memastikan telur ayam rebus berkualitas tinggi, penting untuk memilih bahan dengan hati-hati, menyimpan makanan mentah dan matang dengan benar, menyajikan makanan dengan cara yang menarik, dan mempraktikkan sanitasi lingkungan yang tepat selama pemrosesan dan penjualan.
- 3. Untuk memastikan bahwa konsumen dapat membeli telur ayam rebus yang bebas dari bakteri *Escherichia* coli yang berbahaya, yang dapat menyebabkan diare dan masalah kesehatan lainnya, penting untuk memperhatikan praktik kebersihan penjual dan tempat penyimpanan telur