BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

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

- 1. Berdasarkan perhitungan skor keamanan pangan semua sampel masuk dalam kategori rawan, tetapi dari 14 sampel, 12 (85,7%) sampel masuk kategori rawan, aman dikonsumsi sedangkan 2 (14,3%) sampel masuk kategori rawan, tidak aman dikonsumsi.
- 2. Berdasarkan pengujian cemaran total mikroba seluruh sampel memiliki cemaran total mikroba melebihi dari batas minimum, pada pengujian dengan metode MPN didapatkan hasil 5 sampel (35,7%) memiliki cemaran bakteri yang melebihi dari batas minimum dan dinyatakan tercemar Bakteri *E.coli*
- 3. Berdasarkan hasil uji Kruskal Wallis dan Mann-Whitney Test terhadap cemaran total mikroba dan *Escherichia coli* berdasarkan skor keamanan pangan, didapatkan hasil bahwa terdapat hubungan antara cemaran total mikroba dan *Escherichia coli* dengan skor keamanan pangan.

B. Saran

1. Bagi Instansi Terkait

Bagi institusi terkait seperti Dinas Kesehatan Kabupaten Klungkung 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 serombotan yang berada di Kecamatan Klungkung.

2. Bagi Pedagang

Bagi pedagang serombotan yang berjualan di Kecamatan Klungkung ataupun wialayah lainnya 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 membuka tutup wadah bumbu hingga penjualan selesai.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

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