

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 rujak batu-batu di wilayah Tanjung Benoa sebagian besar berjenis kelamin perempuan yakni sebesar 13 orang (86,7%), dengan pendidikan terakhir terbanyak yakni SMP berjumlah 8 orang (53,4%) dan 15 sampel (100%) tidak pernah mengikuti pelatihan keamanan pangan. Sedangkan untuk karakteristik produksi, para pedagang rata-rata memproduksi rujak batu-batu >3 kg dengan jumlah 12 sampel (80%), dengan rentang waktu produksi rujak batu-batu hingga akhir penjualan yakni >10 jam dengan jumlah 13 sampel (86,7%).
2. Sebagian besar sampel masuk ke dalam kategori rawan, tetapi aman dikonsumsi sebanyak 11 sampel (73,3%) serta terdapat sampel dengan kategori rawan, tidak aman dikonsumsi sebanyak 4 sampel (26,7%).
3. Berdasarkan pengujian cemaran total mikroba menunjukkan bahwa seluruh sampel yaitu 15 sampel (100%) memiliki cemaran total mikroba $<1 \times 10^4$ atau kurang dari batas minimum. Pada pengujian dengan metode MPN mendapatkan hasil 11 sampel (73,3%) memiliki cemaran *coliform* <3 atau kurang dari batas maksimum dan 4 sampel (26,7%) memiliki cemaran *coliform* >3 atau lebih dari batas minimum, serta pada pengujian bakteri *E.coli* terdapat 4 sampel (26,7%) positif tercemar bakteri *E.coli*.
4. Berdasarkan hasil uji *Kruskal Wallis* terhadap cemaran total mikroba berdasarkan skor keamanan pangan, didapatkan hasil bahwa terdapat hubungan

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 terdapat hubungan 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 hubungan 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 rujak batu-batu secara berkala di kawasan Tanjung Benoa.

2. Bagi pedagang

Bagi pedagang rujak batu-batu yang berjualan di kawasan Tanjung Benoa ataupun wialayah 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 rujak batu-batu sisa penjualan secara berulang.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai cemaran kimia yang terdapat pada rujak batu-batu.