

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penelitian ini menunjukkan bahwa suhu dan waktu penyimpanan berpengaruh signifikan terhadap jumlah angka kuman (TPC) pada lawar plek. Pada suhu ruang 25°C, angka kuman pada jam ke-0 dan ke-2 sangat tinggi, yaitu sebesar $2,95 \times 10^5$ CFU/gr, melebihi batas maksimum SNI sebesar 1×10^5 CFU/gr. Menariknya, pada jam ke-4 terjadi penurunan menjadi $5,34 \times 10^4$ CFU/gr (masih di bawah ambang batas), namun kembali meningkat tajam pada jam ke-6 dan ke-8 menjadi $2,80 \times 10^5$ dan $2,95 \times 10^5$ CFU/gr. Sementara itu, pada suhu dingin 4°C, angka kuman awal tercatat $1,99 \times 10^5$ CFU/gr, tetapi menurun pada jam ke-2 dan ke-4 menjadi $6,74 \times 10^4$ dan $4,62 \times 10^4$ CFU/gr. Namun, peningkatan kembali terjadi pada jam ke-6 dan ke-8, masing-masing menjadi $2,04 \times 10^5$ dan $2,09 \times 10^5$ CFU/gr. Oleh karena itu, penyimpanan lawar plek hanya aman dikonsumsi maksimal dalam 4 jam baik pada suhu ruang maupun suhu dingin. Setelah itu, jumlah kuman berpotensi melebihi ambang batas aman konsumsi menurut SNI.
2. Terdapat pengaruh yang bermakna pada suhu dan waktu penyimpanan terhadap jumlah angka kuman pada makanan lawar plek khas Bali.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilaksanakan, maka dapat disarankan hal-hal sebagai berikut :

- 1 Secara keseluruhan, suhu dan waktu simpan terbukti menjadi faktor krusial dalam pengendalian angka kuman pada lawar plek. Oleh karena itu, lawar plek sebaiknya dikonsumsi segera setelah diolah atau disimpan dalam suhu dingin untuk menjaga keamanan mikrobiologis dan kualitas pangan.
- 2 Penelitian lanjutan disarankan dalam meneliti melakukan uji terhadap angka kuman di makanan lawar plek yang diolah menggunakan base genep dan tidak menggunakan base genep dengan masa simpan tertentu.
- 3 Diharapkan dapat memberikan pelatihan atau sosialisasi kepada pelaku usaha makanan tradisional mengenai pentingnya penerapan suhu penyimpanan yang tepat dan prinsip sanitasi dalam menjaga mutu mikrobiologis produk pangan.