BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada sate babi yang di jual di sekitar Pantai Sanur Kota Denpasar, maka didapatkan hasil sebagai berikut :

1. Berdasarkan Total mikroba sampel A mengandung mikroba sebanyak $0,613x10^4$ koloni/g, sampel B mengandung mikroba sebanyak $0,74x10^4$ koloni/g, sampel C mengandung mikroba sebanyak $0,0032x10^4$ koloni/g sampel D mengandung mikroba sebanyak $0,002x10^4$, sampel E mengandung mikroba sebanyak $0,009x10^4$ yang menunjukan bahwa total mikroba berada di bawah batas maksimum jika dibandingkan dengan batas menurut SNI 1 x 10^4 koloni/g.
2. Pada hasil uji *coliform* di dapatkan hasil yaitu sampel A mengandung *coliform* sebanyak 240 MPN/g, sampel B mengandung 96 MPN/g hasil tersebut menunjukan cemaran coliform berada diatas standar cemaran colifom. menandakan adanya pertumbuhan bakteri yang disebabkan oleh cara penyimpanan dan hygiene yang kurang baik.
3. Hasil uji *E.coli* dari semua sampel tidak ditemukan adanya cemaran bakteri *E.coli* yang menunjukan bahwa makanan masih aman untuk dikonsumsi.
4. Hasil uji *phatogen* (*Salmonella sp, Shigella sp* dan *Vibrio cholera*)dari semua sampel tidak ditemukan adanya cemaran bakteri *pathogen*

(*Salmonella sp, Shigella sp* dan *Vibrio cholera)* yang menunjukan bahwa makanan masih aman untuk dikonsumsi.

5. Hygiene ditinjau dari Skor keamanan pangan, nilai rata-rata Skor keamanan pangan dari kelima hasil sampel adalah 0,7066 dengan kategori hasil yaitu berada di 0,6217 – 0,9331 (62,17-93,31%), ini menunjukan bahwa sampel sate babi masih aman dikonsumsi tetapi masih rawan terkontaminasi oleh mikroba.
6. Kelima sampel sate babi yang berada di kawasan Pantai Sanur Kota Denpasar masih dinyatakan layak untuk dikonsumsi namun pembeli harus tetap wasapada pada saat membeli makanan dan lebih memperhatikan hygiene dari penjamah makanan/pedagang tersebut.

B. Saran

1. Untuk pedagang sate babi harus lebih memperhatikan hygiene sanitasi baik pengolah maupun penyaji dan diperhatikan dalam proses penyimpanan sebaiknya menggunakan pendingin atau menggunakan icebox untuk menghindari cemaran mikroba maupun cemaran dalam bentuk fisik lain nya.
2. Untuk peneliti berikutnya yaitu sebaiknya juga memberikan edukasi tentang penting nya penyimpanan bahan makanan, standar pengolahan dan alat-alat yang digunakan dalam mengolah bahan makanan.