

## BAB VI

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas, terdapat beberapa kesimpulan, yaitu sebagai berikut

1. Nasi jinggo yang dijual di wilayah Sanur Kota Denpasar memiliki tingkat keamanan yang kurang namun masih aman untuk dikonsumsi. Dimana sebanyak 30% sampel memenuhi persyaratan Angka Lempeng Total (ALT). Seluruh sampel nasi jinggo tidak memenuhi persyaratan *Colifom* total. Serta seluruh sampel nasi jinggo negatif *E.coli* dan bakteri patogen lainnya (*Salmonella sp*, *Shigela sp*, dan *Vib. cholera*)
2. Rata-rata total energi nasi jinggo yaitu 301,43 kkal, protein nasi jinggo yaitu 9,37 gram, lemak yaitu 10,06 gram dan karbohidrat yaitu 42,54 gram. Apabila dibandingkan dengan rata-rata kecukupan orang dewasa berdasarkan AKG, satu bungkus nasi jinggo mampu berkontribusi menyumbangkan energi sebesar 14,02%, protein sebesar 16,43%, lemak sebesar 16,86% serta karbohidrat sebesar 13,76%. Jika dibandingkan dengan standar persentase sumbangan nilai gizi untuk makanan utama, satu bungkus nasi jinggo belum memenuhi standar kalori untuk golongan makanan utama.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Dinas dan Institusi Terkait**

Bagi Dinas dan Institusi terkait, seperti Puskesmas setempat, Dinas Kesehatan, Perguruan Tinggi Kesehatan, maupun Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar agar memberikan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi dan penyuluhan terkait akan pentingnya hygiene perorangan, pengolahan makanan yang baik dan benar, dan bahaya pengolahan makanan yang hygiene sanitasinya kurang.

### **2. Bagi Pedagang**

Diharapkan bagi pedagang sebaiknya melakukan perilaku hidup bersih dan sehat misalnya menjaga kebersihan tangan dengan membiasakan mencuci tangan sebelum memasak, menggunakan celemek dan menutup rambut saat memasak agar makanan tidak terkontaminasi.

### **3. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Perlu adanya penelitian lebih lanjut dengan jenis desain penelitian dan variabel yang berbeda untuk mengetahui faktor lain yang berhubungan dengan cemaran total mikroba, *E.coli* dan bakteri patogen lainnya serta nilai gizi pada nasi jinggo, seperti melakukan uji mikroba secara bertahap berdasarkan waktu penyajian, serta memperluas lingkup lokasi penelitian penelitian sehingga lebih menggambarkan keamanan pangan nasi jinggo di Wilayah Sanur Kota Denpasar.