

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada makanan tradisional yang di jual di Kabupaten Tabanan di dapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Makanan Tradisional Kabupaten Tabanan

Berdasarkan survey awal penelitian yang dilakukan di Kecamatan yang ada di Kabupaten Tabanan, diperoleh 103 jenis pangan tradisional yang dapat diidentifikasi. Sampel makanan tradisional yang diambil dari beberapa kecamatan tersebut terdiri atas jajanan, lauk, sayur dan makanan lengkap. Kemudian jenis makanan tradisional yang diambil sebagai sampel sebanyak 30 jenis makanan (19%) dari seluruh makanan tradisional yang teridentifikasi yang terdiri dari 4 (13%) makanan lengkap, 6 (20%) lauk pauk, 4 (13%) sayuran dan 16 (54%) jajanan tradisional.

2. Keamanan Pangan Makanan Tradisional Kabupaten Tabanan

Hasil Uji laboratorium keamanan pangan pada makanan tradisional yang mengandung coliform 15 (50%) sampel yaitu pada makanan lengkap yaitu nasi bejek, pada lauk pauk tradisional yaitu sate kakul, bejekan lindung, tum kacang ijo dan timbungan, pada sayuran tradisional yaitu jukut klentang dan pada jajanan tradisional jaje engol, kue latok, wiku-wiku, laklak biu, bendu, jaje karud, apem gobres, klaudan dan sangria sela. Bakteri coliform bisa masuk kedalam makanan dikarenakan kurangnya hygiene sanitasi dari penjual makanan tradisional.

Makanan tradisional yang mengandung *Escherichia coli* 1 (3%) sampel yaitu jaje wiku-wiku yang melebihi batas maksimum *Escherichia coli* pada makanan.

3. Hygiene Sanitasi Makanan Tradisional Kabupaten Tabanan

Seluruh makanan tradisional dari makanan lengkap, lauk pauk, sayuran dan jajanan tradisional termasuk dalam kategori rawan, tetapi aman dikonsumsi. Berdasarkan Skor Keamanan Pangan didapatkan nilai rata-rata dari makanan lengkap tradisional yaitu 0,9168 (91,68%), lauk pauk tradisional yaitu 0,8855 (88,55%), sayuran tradisional yaitu 0,9168 (91,68%), jajanan tradisional yaitu 0,8739 (87,39%)

4. Kandungan Gizi Makanan Tradisional

Berdasarkan analisis kandungan gizi makanan tradisional pada makanan lengkap mengandung tinggi energi yaitu 321,9 kkal (14,3%) dari kecukupan, pada lauk pauk mengandung tinggi protein 11,6g (19,2%) dari kecukupan dan lemak yaitu 20,8g (32%) dari kecukupan, pada sayuran mengandung tinggi lemak yaitu 8g (12,3%) dari kecukupan dan pada jajanan mengandung tinggi karbohidrat yaitu 67,2 (18,7%) dari kecukupan.

B. Saran

1. Untuk pedagang makanan tradisional agar lebih memperhatikan kebersihan makanan baik dalam pengolahan maupun pendistribusian yang dimana dalam kebersihan peralatan yang digunakan maupun lingkungan sekitar tempat pengolahan dan pendistribusian agar diupayakan kebersihannya dikarenakan makanan sangat bersiko terkena kontaminasi bakteri pada saat pengolahan dan pendistribusian.
2. Untuk peneliti berikutnya yaitu melakukan penelitian untuk meningkatkan keamanan makanan tradisional dari aspek mikrobiologi agar total koloni

mikroba pada makanan tradisional dapat diturunkan dengan meneliti kembali keamanan makanan dan hygiene sanitasi makanan yang dijual dipinggir jalan maupun pasar-pasar tradisional, penelitian bisa digunakan dengan uji TPC untuk keakuratan kandungan bakteri di dalam makanan.