

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

1. Karakteristik dari pedagang yang menjual ikan tongkol bakar di wilayah pantai Serangan yang mengolah dan menyajikan tanpa menggunakan sarung tangan sebanyak 60%, rak makanan yang berdebu sebanyak 55%, tempat sampah yang terbuka sebanyak 65%, dengan menggunakan peralatan yang kotor sebanyak 65%, yang menggunakan air yang ditampung sebanyak 70%, dan pedagang yang tidak mencuci tangan sebanyak 60%.
2. Angka lempeng total pada ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah pantai Serangan didapatkan nilai ALT tertinggi yaitu sebesar  $3,8 \times 10^5$  koloni/g dan nilai ALT terendah yaitu sebesar  $2,8 \times 10^1$  koloni/ g.
3. Angka lempeng total pada ikan tongkol bakar yang dijual di wilayah pantai Serangan didapatkan sebanyak 25% yang tidak memenuhi syarat kesehatan dan yang memenuhi syarat kesehatan sebanyak 75%.

#### **B. Saran**

1. Kepada Dinas Kesehatan diharapkan dapat melakukan pengawasan mengenai tempat pengelolaan makanan terhadap ikan tongkol bakar yang dijual di warung-warung ikan bakar.
2. Kepada pedagang ikan tongkol bakar diharapkan dapat memperhatikan hygiene perorangan dan sanitasi lingkungan tempat berjualan.

3. Kepada konsumen ikan tongkol bakar agar lebih memperhatikan kebersihan ikan tongkol yang dibeli sehingga tidak menimbulkan masalah kesehatan.
4. Kepada peneliti selanjutnya diharapkan dapat melakukan penelitian terhadap bakteri yang terdapat pada ikan tongkol bakar.